

Menus scolaires



Cuisine centrale de La Garnache

SEMAINE 17: du 21/04 au 25/04

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI 	VENDREDI
Rillettes de thon à la mexicaine	Céleri HVE Rémoulade	Betteraves à la crème	Radis HVE et beurre	Concombre HVE fêta et menthe
Paupiette de Veau Haricots Verts Bio et Semoule	Poisson du jour MSC , Purée de pomme de terre	Rougail Saucisses VPF , Riz	Pizza aux fromages Salade Verte	Poisson du jour MSC , Boulgour aux petits légumes Bio
Babybel Bio	Yaourt Bio	Emmental	Flan pâtissier	Chèvre
Poires Bio	Compote de Pêche	Crumble de fruits	Chantailou Bio	Compote Pomme/banane

Appellations		
 AB, Agriculture Biologique  AOP, Appellation d'Origine Protégée  BBC, Bleu Blanc Cœur	 IGP, Indication Géographique Protégée  Label Rouge  MSC, Pêche durable	 VBF, Viande de Bœuf Française  VPF, Viande de Porc Française  Végétarien

Menus scolaires



Cuisine centrale de La Garnache

SEMAINE 18 : du 28/04 au 02/05

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI 	VENDREDI
Salade de mâche et noix	Lentilles Local au curcuma	Salade palmiers, maïs et carottes	FERIE	Duo de choux Bio
Pilons de poulet VVF à la tomate Semoule aux épices	Sauté de porc VPF provençal Duo de carottes Bio	Hachis VBF Parmentier Salade verte		Poisson du jour MSC , Brocolis
Fromage Blanc	Entremet Vanille	Compote de pomme		Camembert
Banane Bio	Mini Roulé chocolat	Yaourt Bio		Fruits au sirop

Appellations		
 AB, Agriculture Biologique	 IGP, Indication Géographique Protégée	 VBF, Viande de Bœuf Française
 AOP, Appellation d'Origine Protégée	 Label Rouge	 VPF, Viande de Porc Française
 BBC, Bleu Blanc Cœur	 MSC, Pêche durable	 Végétarien