

Menus scolaires



Cuisine centrale de La Garnache

SEMAINE 2: du 05/01/26 au 09/01/26

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI 	VENDREDI
Avocat et surimi	Velouté de légumes	Macédoine, Mayo au curry	Carottes râpées HVE	Piémontaise
Carbonade flamande VBF/Local	Chipolatas aux herbes VPF/Local	Dos de colin MSC	Dahl de lentilles corail et pois chiches Local	Poisson du jour MSC , sauce tomatée, Brocolis
Quinoa Local	Purée de pomme de terre	Sauce aneth Choux romanesco	Fromage de chèvre	Crème dessert à la vanille
Cantafras Bio	Yaourt Bio	Fromage Blanc et Muësli	Bananes Bio	Compote de pêche
Pommes Bio	Compote de poires	Clémentines Bio		

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

Menus scolaires



Cuisine centrale de La Garnache

SEMAINE 3: du 12/01/26 au 16/01/26

LUNDI	MARDI 	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves CE2 vinaigrette	Œuf mayo	Coleslaw Mayo	Beurre de sardine	Salade de riz méditerranéenne
Pilons de poulet VVF à la provençale Boulgour	Couscous Végé Semoule	Jambon de campagne VPF/Local Mogettes Local	Rôti de porc VPF/Local à l'ail Petit-Pois Bio	Poisson du jour MSC , Ratatouille
Yaourt Fraise Bio	Camembert	Œufs au lait	Fromage blanc	Yaourt Bio
Orange Bio	Tarte aux pommes	Compote Pomme Fraise	Pommes Bio	Eclair chocolat

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

Menus scolaires



Cuisine centrale de La Garnache

SEMAINE 4: du 19/01/26 au 23/01/26

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI 	VENDREDI
Haricots verts Bio en salade	Saucisson à l'ail VPF/Local	Salade de pomme de terre, palmier et maïs	Velouté de lentilles corail Local	Tatare de légumes
Sauté de porc VPF/Local Lentilles Local	Poisson du jour MSC, crème de basilic Carottes vichy Bio et polenta	Œufs dur, sauce aurore, Quinoa Local	Tartiflette Végé Salade verte	Escalope de volaille VVF/Local à la crème
Babybel Bio		Entremet chocolat	Emmental	Haricots beurre
Poires Bio	Yaourt Bio	Mandarines Bio	Bananes Bio	Mimolette
	Compote de fruits			Compote Pomme-Fraise

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

Menus scolaires



Cuisine centrale de La Garnache

SEMAINE 5: du 26/01/26 au 30/01/26

LUNDI	MARDI 	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Radis HVE et beurre	Endives, bleu et noix	Pâté de campagne VPF/Local et cornichons	Choux-Fleur Bio vinaigrette	Duo de carottes HVE
Bœuf VBF/Local Bourguignon	Chili Sin Carné Riz	Haut de cuisses de poulet VVF/Local aux épices	Côtes de porc VPF/Local aux oignons	Poisson du jour MSC à l'orange
Pâtes Bio	Camembert	Haricots Verts Bio	Gratin Dauphinois	Choux de Bruxelles
Vache qui rit Bio	Poires Bio	Yaourt Bio	Fromage de chèvre	Riz au lait
Clémentines Bio		Crumble de fruits	Bananes Bio	Compote de pommes

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