


Menus scolaires












Cuisine centrale de La Garnache

SEMAINE 1 : 30/12 au 03/01/2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI 	VENDREDI
VACANCES	VACANCES	VACANCES	Carottes Râpées Jambon Fumé Haricots Beurre Polenta Crèmeuse Emmental Moelleux Chocolat	Saucisson à l'ail Cornichons Brandade de Poisson Salade Verte Yaourt Bio Compote Pomme Fraise

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 2 : 06/01 au 12/01/2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI 	VENDREDI
Betteraves à la crème	Carottes râpées	Salade de pdt, poulet, maïs	Radis et beurre	Salade de lentilles
Sauté de dinde	Porc aux épices douces	Chili con carne	Penne cuisinées aux légumes	Dos de colin MSC
Riz	Semoule	Salade verte	Yaourt BIO	Purée de carottes
Babybel	Chanteneige	Camembert	Petit roulé aux fruits	Fromage de chèvre
Bananes BIO	Dessert des Rois	Clémentine		Compote de pomme
	Fève et couronne !			

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 3 : 13/01 au 17/01/2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI 	VENDREDI
Céleris Mayonnaise	Salade de Pâtes	Carotte Râpée	Salade verte, Pommes Bio , Emmental et Noix	Velouté Corail
Sauté de dinde Haricots Verts Bio et Boulgour	Hachis Parmentier Salade Verte	Cuisses de poulet Pomme Grenaille	Œufs dur Aurore Riz pilaf	Poisson MSC Beurre Blanc, Semoule à la tomate
Vache qui Rit	Entremet Caramel	Camembert Clémentines Bio	Yaourt Bananes Bio	Fromage Blanc Compote Pomme-Fraise
Pommes Bio	Fruits au Sirop			

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 4 : 20/01 au 24/01/2025










LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI 	VENDREDI
Taboulé Oriental	Betteraves Vinaigrette	Salade de blé aux agrumes	Salade Mexicaine	Œufs dur mayonnaise
Emincé de volaille à la provençale, Boulgour	Rôti de porc au jus Salsifis et Pomme de Terre	Côtes de porc échine à la moutarde Haricots Beurre	Couscous de légumes Semoule	Brandade de poissons Salade verte
Babybel Bio	Semoule Vanillé	Bio	Emmental	Yaourt Bio
Poires Bio	Petit Roulé Abricot	Entremet Citron Quatre Quarts à l'Orange	Compote de pomme	Pudding, crème anglaise

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
---	--	--

--	--	--	--	--

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 5 : 27/01 au 31/01/2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI 	VENDREDI
Pâté de Foie Cornichons	Nouvel an Chinois Salade asiatique	Salade Piémontaise	Carottes Râpées	Salade Coleslaw
Mijoté de Bœuf au carottes Polenta	Nems de porc Riz Cantonais	Jambon fumé Lentilles	Nouilles sautées Aux légumes Salade Verte	Blanquette de Poisson Riz Safrané
Fromage Blanc	Yaourt Bio	Compote Pomme Pêche	Entremet Chocolat	Camembert
Bananes Bio	Nougat au sésame	Gâteau au Yaourt	Eclair Vanille	Compote Pomme

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
---	--	--

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