

Menus scolaires



Cuisine centrale de La Garnache

SEMAINE 36 : du 01/09 au 05/09

LUNDI	MARDI 	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves CE2 Vinaigrette	Tomates Bio et Œufs dur	Salade Italienne	Duo de choux	Saucisson à l'ail VPF
Rougail saucisses VPF Riz	Lasagne de Légumes Bio Salade verte	Cuisses de poulet VVF aux herbes Pommes noisettes	Hachis Parmentier VBF Salade Verte	Poisson du jour MSC à l'aneth Quinoa au carottes Bio
Cantafrais Bio	Yaourt Bio	Camembert	Yaourt Fraise Bio	Vache qui rit Bio
Nectarine Bio	Salade de fruits	Bananes Bio	Compote Pomme	Pastèque Bio

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 37 : du 08/09 au 12/09/25

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI 
Duo de carottes	Avocat et surimi	Terrine aux 3 légumes, crème ciboulette	Concombre Bio au fromage blanc	Tomates Bio , mozzarella et basilic
Bœuf Bio/Local aux olives	Dos de colin MSC	Rôti de porc VPF à la moutarde	Pâtes Bio à la bolognaise VBF	Couscous de Légumes Bio
Boulgour	Risotto à la tomate	Haricots Verts Bio	Fromage de chèvre	Yaourt Bio
Babybel Bio	Yaourt Bio	Fruits au sirop	Bananes Bio	Eclair au chocolat
Pêche Bio	Compote de pomme	Génoise		

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 38 : du 15/09 au 19/09/25

LUNDI	MARDI 	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Radis HVE et Beurre	Salade Coleslaw	Mousse de canard et cornichons	Taboulé	Rillette de Thon mayonnaise
Blanquette de dinde aux carottes VVF	Dahl de lentilles corail Local Epinard	Escalope de volaille VVF/Local	Sauté de porc VPF/Local Marengo Petit Pois Bio	Poisson du jour MSC Ratatouille
Riz Pilaf	Fromage Blanc, Muëсли maison	Tomates Bio provençales	Camembert	Yaourt Bio
Vache qui rit Bio	Banane Bio	Riz au lait	Abricot Bio	Tarte aux pommes
Pastèque Bio		Compote pomme-ananas		

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 39 : du 22/09 au 26/09

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI 	VENDREDI
Carottes râpées HVE	Melon Bio	Salade grecque	Haricots Verts Bio et emmental	Pâté de campagne VPF et cornichons
Sauté de poulet VVF au citron	Brandade de poisson MSC	Poisson pané MSC	Chili Sin Carné	Steak haché de
Quinoa Local	Salade Verte	Brocolis Bio	Riz parfumé	Veau VVF
Cantafrais Bio	Yaourt Bio	Fromage Blanc, Coulis de fruits	Emmental	Duo de courgettes
Nectarine Bio	Fruits au sirop	Poires Bio	Compote pêche	Yaourt Bio
				Tarte aux fruits

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
--	---	---