


Menus scolaires












Cuisine centrale de La Garnache

MOIS : Décembre 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI 	VENDREDI
27/11 - 01/12/23	<p>Macédoine vinaigrette</p> <p>Rôti de porc (subst. Haché de veau) sauce moutarde à l'ancienne</p> <p>Pâtes</p> <p>Babybel</p> <p>Clémentine</p>	<p>Flan de légumes</p> <p>Poisson pané</p> <p>Semoule et sauce tomate</p> <p>Emmental</p> <p>Compote</p>		<p>Champignons à la grecque</p> <p>Epinards à la crème, boulgour</p> <p>Entremet vanille (au lait AB de St Lumine de Coutais)</p> <p>Banane</p>	<p>Saucisson à l'ail (local : de Legé) (subst. pâté de volaille)</p> <p>Parmentier de poisson</p> <p>Ceufs au lait (au lait AB de St Lumine de Coutais)</p> <p>Pomme</p>
04/12 - 08/12/23	<p>Chou-fleur vinaigrette</p> <p>Bœuf (Angus AB, La Garnache) aux carottes</p> <p>Edam</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade pomme de terre et œuf dur</p> <p>Sauté de veau provençal, pâtes</p> <p>Fromage blanc (AB, local : St Lumine de Coutais)</p> <p>Compote</p>		<p>Céleris vinaigrette</p> <p>Risotto aux légumes</p> <p>Kiri</p> <p>Entremet chocolat (au lait AB de St Lumine de Coutais)</p>	<p>Salade de quinoa</p> <p>Poisson sauce ciboulette</p> <p>Brocolis</p> <p>« Le P'tit Luminois » (fromage frais AB de St Lumine de Coutais)</p> <p>Clémentine</p>

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