
















Menus scolaires









Cuisine centrale de La Garnache





MOIS : Juin 2024


	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI 	VENDREDI
03/06 – 07/06/24	Carottes râpées  Saucisses de porc  Purée de patate douce Fromage Fruit 	Betteraves à la crème Aiguillettes de volaille Pommes vapeur Fromage  Compote		Tarte aux légumes et chèvre Quinoa crémeux forestier Salade verte Fromage blanc Banane	Salade de tomates  Carri de poisson  aux épices douces Polenta Yaourt  Quatre-quart
10/06 – 14/06/24	Salade de quinoa Sot l'y laisse de volaille Brocolis sautés et pâtes Yaourt  Fruit 	Salade de lentilles Jambon fumé  Haricots verts Fromage Compote		Macédoine et œuf dur Gratin de pâtes Tomates provençales  Crème dessert Compote	Salade de grecque  Poisson  meunière, crème ciboulette Purée de pommes de terre et légumes Yaourt  Fraisier

égende











 AB, Agriculture Biologique
 AOP, Appellation d'Origine Protégée
 BBC, Bleu Blanc Cœur

 IGP, Indication Géographique Protégée
 Label Rouge
 Agriculture Locale

 MSC, Pêche durable
 VBF, Viande de Bœuf Française
 VPF, Viande de Porc Française
 Végétarien

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI 	 VENDREDI
17/06 – 21/06/24	Betteraves Escalope de volaille Petits pois, carottes Yaourt Fruit 	Concombre à la crème de menthe Rôti de veau à la tomate Pâtes Crème vanille Compote		Quinoa, légumes et fruits secs Omelette aux oignons Ratatouille aux pois chiches Fromage de chèvre Financier noisette	Rillettes de la mer Lasagnes de poisson  Crème d’aneth Yaourt  Compote
24/06 – 28/06/24	Mogettes vinaigrette à la menthe Steak haché de volaille Carottes braisées Entremet caramel Fruit 	Tomates  , mozzarella et basilic Echine de porc  , crème de maïs Lentilles Yaourt Compote		Melon Boulettes végétariennes à la tomate et semoule Millet Pêche au sirop	Terrine de légumes Parmentier de poisson  , sauce crustacée Pommes vapeur Fromage blanc  Compote
01/07 – 05/07	Saucisson Poulet au citron Riz aux épices douces Yaourt  Fruit 	Radis et beurre Bœuf Gratin de courgettes et pommes de terre Œufs au lait Compote		Salade de tomate  Œufs durs sauce aurore Lentilles Fromage Tarte aux pommes	Carottes râpées  Jambon de dinde Salade de pâtes Fromage blanc  Eclair au chocolat

égende

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