


Menus scolaires












Cuisine centrale de La Garnache

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

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

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
---	--	--