

Menus scolaires



Cuisine centrale de La Garnache

SEMAINE 43 : du 20/10 au 24/10/25 **Vacances Scolaire**

LUNDI	MARDI	MERCREDI 	JEUDI	VENDREDI
Choux-Fleur vinaigrette	Velouté de poireaux	Salade de haricots rouges	Rillettes et cornichons	Tartare de légumes
Sauté de porc VPF Local	Steak haché de Bœuf VBF	Fusillis sarrasin Bio local	Poisson du jour MSC	Couscous à l'agneau VOF
Mogettes Local	Sauce aux poivres	Duo de courgettes Bio	Gratin de fenouil Bio à la tomate	Local aux courges Bio
Camembert	Pomme duchesse	Entremet Praliné	Faisselle aux fruits rouges	Fromage de chèvre
Ananas	Yaourt Bio	Poires Bio	Gâteau aux pommes	Compote de pêche
	Abricots 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 44 : du 27/10 au 31/10/25 Vacances Scolaire

LUNDI	MARDI 	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Beurre de sardine	Œuf mayo tartare	Radis HVE et beurre	Céleri Bio rémoulade	Carottes HVE râpées à l'orange
Côtes de porc VPF local aux oignons	Galette de légumes et pois chiches	Sauté de volaille VVF aux fruits	Poisson du jour MSC ,	Parmentier de canard VVF à la patate douce
Côtes de blettes	Haricots Verts Bio	Pâtes Bio	Brocolis et riz	Salade Verte
Semoule au lait		Œufs au lait	Yaourt Bio	Gouda
Clémentines Bio	Emmental	Banane Bio	Fruits au sirop	Gâteau à la citrouille
	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 45 : du 03/11/25 au 07/11/25

LUNDI	MARDI 	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de pâtes Bio aux légumes	Choux Bio à l'emmental	Velouté de courges	Betteraves CE2 vinaigrette	Coleslaw
Bœuf braisé Bio et Local aux pruneaux	Œufs dur, sauce aurore	Côtes de porc VPF Local	Tartiflette	Poisson du jour MSC
Quinoa Local	Purée de carottes et panais	Lentilles vertes Local	Salade verte	Choux
Babybel Bio	Yaourt Bio	Fromage de chèvre	Fromage blanc et muësli maison	Romanesco et pomme vapeur
Clémentines Bio	Quatre-Quarts au citron	Pommes cuites Bio	Poires Bio	Camembert
				Mirabelles 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 46: du 10/11/25 au 14/11/25

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI 	VENDREDI
Choux Fleur vinaigrette sésame	FERIE	Pâté de foie Local et cornichons	Salade haricots rouges Local /maïs/em mental	Carottes râpées HVE
Sauté de dinde VVF basquaise Riz		Brandade de poisson MSC Salade verte	Pâtes Bio à l'arrabiata	Croque- Monsieur Salade verte
Cantafras Bio		Entremet caramel	Riz au lait	Yaourt Vanille Bio
Pommes Bio		Compote pomme- framboise	Bananes Bio	Eclair chocolat

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 47: du 17/01/25 au 21/11/25

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI 	VENDREDI
Taboulé	Velouté de légumes	Radis et beurre	Céleri Bio rémoulade	Salade d'endives, bleu et noix
Sauté de porc VPF au caramel Poêlée asiatique	Lasagne au bœuf VBF Salade verte	Rôti de dindonneau VVF à la normande Pommes sautées	Lentilles vertes Purée de patate douce	Poisson du jour MSC au citron Riz tomates
Emmental	Yaourt Bio	Entremet Chocolat	Gâteaux aux poires	Yaourt Bio
Mandarines Bio	Fruits au sirop	Abricots au sirop	Bananes Bio	Compote Pomme

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

Menus scolaires



Cuisine centrale de La Garnache

SEMAINE 48: du 24/11/25 au 28/11/25

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI 	VENDREDI
Salade de lentilles verte Local	Duo de choux Bio	Poireaux vinaigrette	Betteraves vinaigrette	Saucisson à l'ail VPF
Haut de cuisses de poulet VVF aux herbes Ratatouille	Pâtes Bio à la bolognaise VBF Salade verte Emmental	Bourguignon Boulgour Camembert	Galette maison à la tomate Quinoa aux carottes Fromage blanc	Parmentier de poisson Salade verte Mimolette
Vache qui rit Bio	Crumble de fruits	Pommes cuites Bio	Bananes Bio	Pêche au sirop
Clémentines 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
---	--	--