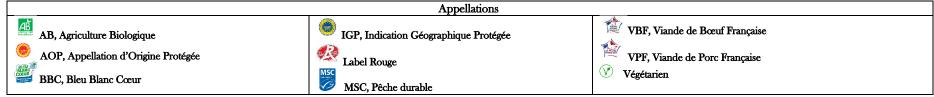
Cuisine centrale de La Garnache

SEMAINE 43: du 20/10 au 24/10/25 Vacances Scolaire						
	LUNDI	MARDI	mercredi 🕜	JEUDI	VENDREDI	
	Choux-Fleur	Velouté de	Salade de	Rillette et	Tartare de	
	vinaigrette	poireaux	haricots rouges	cornichons	légumes	
	Sauté de porc VPF Local Mogettes Local Camembert	Steak haché de Bœuf VBF Sauce aux poivres Pomme	Fusillis sarrasin Bio local Duo de courgettes Bio	Poisson du jour MSC Gratin de fenouil Bio à la tomate	Couscous à l'agneau VOF Local aux courges Bio	
	Ananas	duchesse	Entremet Praliné	Faisselle aux fruits rouges	Fromage de chèvre	
		Yaourt Bio	Poires Bio	Gâteau aux	Compote de	
		Abricots au		pommes	pêche	
		sirop				
Appellations						



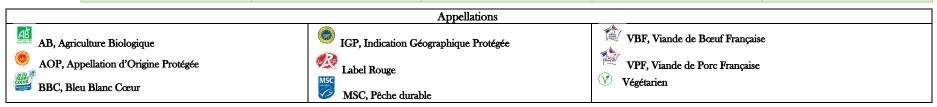
Cuisine centrale de La Garnache

SEMAINE 44 : du 27/10 au 31/10/25 Vacances Scolaire						
	LUNDI	mardi 🕜	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
	Beurre de	Œuf mayo	Radis HVE et	Céleri <mark>Bio</mark>	Carottes HVE	
	sardine	tartare	beurre	rémoulade	râpées à l'orange	
	Côtes de porc VPF local aux oignons Côtes de blettes	Galette de légumes et pois chiches Haricots Verts	Sauté de volaille VVF aux fruits Pâtes Bio	Poisson du jour MSC, Brocolis et riz	Parmentier de canard VVF à la patate douce Salade Verte	
		Bio	Œufs au lait	Yaourt <mark>Bio</mark>		
	Semoule au lait	Emmental	Banane <mark>Bio</mark>	Fruits au sirop	Gouda	
	Clémentines Bio				Gâteau à la	
		Compote pomme fraise			citrouille	
Appellations						
	ulture Biologique	-04	ographique Protégée	VBF, Viande de Bœuf Française		
AOP, Appellation d'Origine Protégée BBC, Bleu Blanc Cœur		Label Rouge MSC, Pêche durab	ole	VPF, Viande de Porc Française Végétarien		

Cuisine centrale de La Garnache

SEMAINE 45: du 03/11/25 au 07/11/25

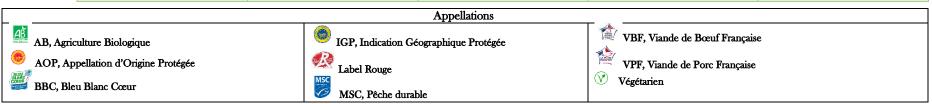
LUNDI	MARDI 🕜	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de pâtes	Choux Bio à	Velouté de	Betteraves CE2	Coleslaw
Bio aux légumes	l'emmental	courges	vinaigrette	
				Poisson du jour
Bœuf braisé Bio	Œufs dur, sauce	Côtes de porc	Tartiflette	MSC
et Local aux	aurore	VPF Local	Salade verte	Choux
pruneaux	Purée de	Lentilles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



Cuisine centrale de La Garnache

SEMAINE 46: du 10/11/25 au 14/11/25

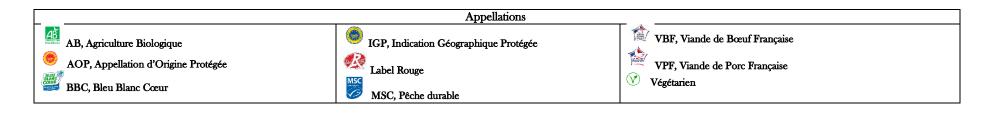
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI 🕜	VENDREDI
Choux Fleur		Pâté de foie	Salade haricots	Carottes râpées
vinaigrette		Local et	rouges	HVE
sésame		cornichons	Local/maïs/em	
			mental	Croque-
Sauté de dinde	FERIE	Brandade de		Monsieur
VVF basquaise		poisson MSC	Pâtes <mark>Bio</mark> à	Salade verte
Riz		Salade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



Cuisine centrale de La Garnache

SEMAINE 47: du 17/011/25 au 21/11/25

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



Cuisine centrale de La Garnache

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

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

