

# Menus scolaires



Cuisine centrale de La Garnache

SEMAINE 10 : du 2/03 au 6/03

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Saucisson à l'ail <b>VPF</b> et cornichons  Pilon de poulet Haricot beurre persillé  Vache qui rit  Semoule au chocolat <b>maison</b>	Carotte râpées, raisin au jus d'orange  Bœuf Bourguignon Pâtes  Yaourt <b>Bio</b>  Poire <b>Bio</b>	Haricots Verts <b>Bio</b> et Lardons en salade  Sauté de Porc coco <b>VPF</b> Tajines de légumes <b>Bio</b> Semoule  Fromage de Chèvre  Tarte aux fruits	Duo de Choux <b>Bio</b> à l'emmental  Chili sin carne Riz  Gâteau chocolat <b>maison</b>  Orange <b>Bio</b>	Poireaux vinaigrette <b>HVE</b>  Blanquette de Poisson <b>MSC</b> Pomme de terre vapeur  Cantafrais <b>Bio</b>  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
---	--	--

### Appellations

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