











Menus scolaires



Cuisine centrale de La Garnache

SEMAINE 3: du 12/01/26 au 16/01/26

LUNDI	MARDI 	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves CE2 vinaigrette	Œuf mayo	Coleslaw Mayo	Beurre de sardine	Salade de riz méditerranéenne
Pilons de poulet VVF à la provençale Boulgour	Couscous Végé Semoule	Jambon de campagne VPF/Local Mogettes Local	Rôti de porc VPF/Local à l'ail Petit-Pois Bio	Poisson du jour MSC , Ratatouille
Yaourt Fraise Bio	Camembert	Œufs au lait	Fromage blanc	Yaourt Bio
Orange Bio	Tarte aux pommes	Compote Pomme Fraise	Pommes Bio	Eclair chocolat

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