

# Menus scolaires



Cuisine centrale de La Garnache

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

LUNDI	MARDI 	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Radis <b>HVE</b> et beurre  Bœuf <b>VBF/Local</b> Bourguignon Pâtes <b>Bio</b>  Vache qui rit <b>Bio</b>  Clémentines <b>Bio</b>	Endives, bleu et noix  Chili Sin Carné Riz  Camembert  Poires <b>Bio</b>	Pâté de campagne <b>VPF/Local</b> et cornichons Haut de cuisses de poulet <b>VVF/Local</b> aux épices Haricots Verts <b>Bio</b> Yaourt <b>Bio</b> Crumble de fruits	Choux-Fleur <b>Bio</b> vinaigrette  Côtes de porc <b>VPF/Local</b> aux oignons Gratin Dauphinois  Fromage de chèvre  Bananes <b>Bio</b>	Duo de carottes <b>HVE</b>  Poisson du jour <b>MSC</b> à l'orange Choux de Bruxelles  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
---	--	--

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 Boeuf Française  VPF, Viande de Porc Française  Végétarien