

# Menus scolaires



Cuisine centrale de La Garnache

SEMAINE 7 : du 09/02/26 au 13/02/26

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Terrine de légumes, Mayo aux herbes</p> <p>Pilon de poulet <b>BBC</b> champignons</p> <p>Pomme de Terre sautées</p> <p>Yaourt <b>Bio</b></p> <p>Poires <b>Bio</b></p>	<p>Salade d'endives, emmental et noix</p> <p>Veau Marengo</p> <p>Pâtes <b>Bio</b></p> <p>Entremet Praliné</p> <p>Compote de pomme</p>	<p>Velouté de Butternut <b>Bio</b></p> <p>Emincé de Dinde <b>BBC</b> à la crème</p> <p>Petits pois</p> <p>Emmental</p> <p>Clafoutis abricot <b>maison</b></p>	<p>Salade de lentilles <b>Local</b></p> <p>Parmentier de légumes <b>Bio maison</b></p> <p>Salade Verte</p> <p>Babybel <b>Bio</b></p> <p>Fruits au sirop</p>	<p>Piémontaise</p> <p>Poisson du marché <b>MSC</b></p> <p>Julienne de légumes</p> <p>Fromage Blanc</p> <p>Quatre Quarts <b>maison</b></p>

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