

Menus scolaires



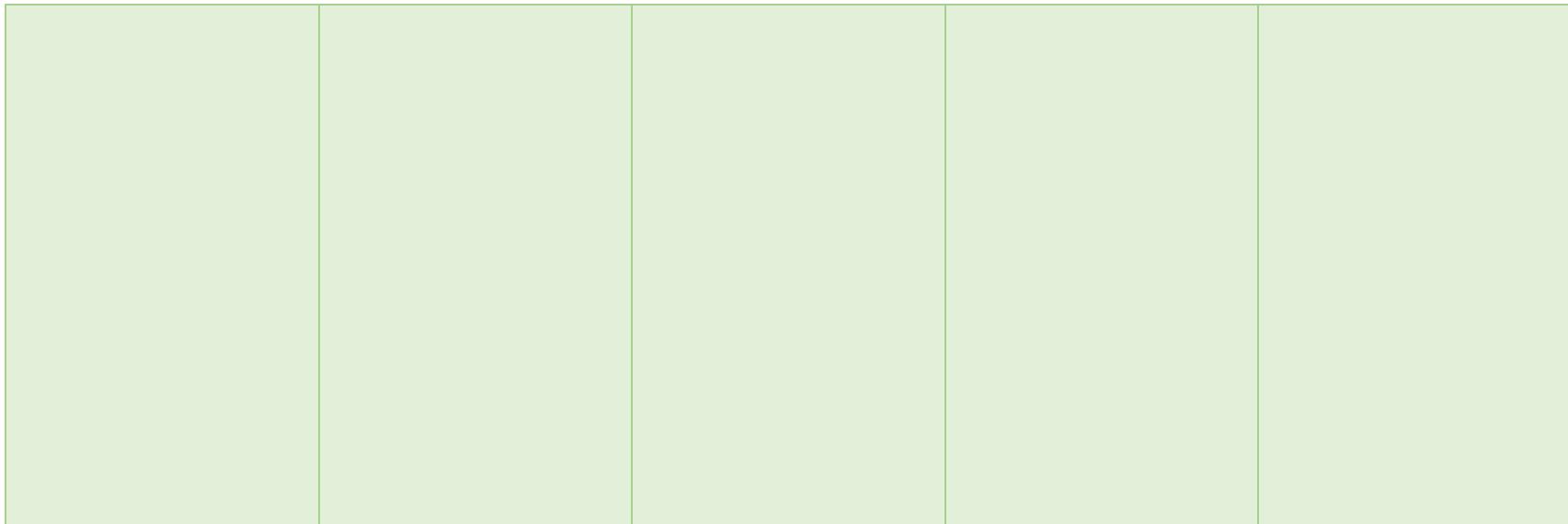
Cuisine centrale de La Garnache

SEMAINE 50: du 08/12/25 au 12/12/25

LUNDI	MARDI 	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tartare de légumes Sauté de porc VPF au lait de coco Sémoule aux épices Vache qui rit Bio Clémentines Bio	Céleri Bio Rémoulade Parmentier de légumes Œufs au lait Pommes Bio	Choux-fleur Bio vinaigrette Poisson du jour MSC , sauce curcuma, Gratin de fenouil Bio et pomme de terre Fromage Blanc Compote Pomme-Fraise	Salade haricots verts Bio et emmental râpé Côtes de porc VPF Lentilles vertes Local Emmental Bananes Bio	Salade de pâtes Bio Poisson du jour MSC , crème à l'aneth Choux de Bruxelles Yaourt Bio Tarte au chocolat

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
---	--	---



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	