











Menus scolaires












Cuisine centrale de La Garnache

SEMAINE 4: du 19/01/26 au 23/01/26

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI 	VENDREDI
Haricots verts Bio en salade	Saucisson à l'ail VPF/Local	Salade de pomme de terre, palmier et maïs	Velouté de lentilles corail Local	Tatare de légumes
Sauté de porc VPF/Local Lentilles Local	Poisson du jour MSC, crème de basilic Carottes vichy Bio et polenta	Oeufs dur, sauce aurore, Quinoa Local	Tartiflette Végé Salade verte	Escalope de volaille VVF/Local à la crème
Babybel Bio		Entremet chocolat	Emmental	Haricots beurre
Poires Bio	Yaourt Bio	Mandarines Bio	Bananes Bio	Mimolette
	Compote de fruits			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  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
--	---	---