


Menus scolaires












Cuisine centrale de La Garnache

SEMAINE 11 : du 9/03 au 13/03

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI 	VENDREDI
Salade Coleslaw	Cake de légumes maison , mayo cocktail	Rillettes de thon maison	Betteraves, chèvre et granny smith	Tartare de légumes
Bœuf Carotte Bio et Coquillettes Bio	Jambon Fumé VPF	Sauté de poulet au citron VPF	Tajine de légumes Bio	Choucroute de la mer
Yaourt Bio	Mogettes	Haricots Plats Bio	Semoule	Yaourt Bio
Pommes Bio	Babybel Bio	Semoule au caramel maison	Emmental	Compote de Pomme
	Bananes Bio	Compote Abricot	Tarte myrtilles	

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
---	--	--