











Menus scolaires



Cuisine centrale de La Garnache

SEMAINE 06 : du 02/02/26 au 06/02/26

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI 	VENDREDI
Betterave vinaigrette	Carottes râpées HVE , crème de curry	Salade Niçoise au thon	Oeuf Mayo cocktail	Radis HVE et Beurre
Sauté de Porc VPF au cidre	Pâtes Bio à la Bolognaise maison	Escalope de dinde BBC normande	Gratin de pâtes Bio aux légumes maison	Dos de Colin MSC , crème de ciboulette
Purée Céleris et Pomme de Terre	Salade Verte	Jardinière de Légumes Bio	Salade verte	Riz Pilaf
Fromage Blanc	Chantailou	Entremet Vanille	Emmental	Vache qui rit Bio
Crêpe	Compote Pomme-Fraise	Pêche au sirop	Crumble de fruits maison	Banane Bio

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