


Menus scolaires












Cuisine centrale de La Garnache










SEMAINE 12 : du 16/03 au 20/03

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI 	VENDREDI
Choux fleur vinaigrette	Radis HVE et Beurre	Velouté Poireaux, Pomme de terre	Salade de Betteraves et Fêta	Macédoine de légumes Bio , sauce cocktail
Boeuf Mijoté aux pruneaux	Tomate farcie	Parmentier de canard maison	Dahl de lentilles corail	Poisson pané MSC , Sauce Citronnée
Pâtes Bio	Riz	Salade Verte	Gratin de Choux Fleurs Bio	Julienne de légumes Bio
Chanteneige	Entremet	Camembert	Yaourt Bio	Fromage Blanc
Pommes Bio	Chocolat maison	Ananas au sirop	Bananes Bio	Tarte aux pommes
	Galettes Bretonne			

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
--	---	---