

# Menus scolaires



Cuisine centrale de La Garnache

SEMAINE 12 : du 16/03 au 20/03

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

## 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