











# Menus scolaires



Cuisine centrale de La Garnache

SEMAINE 9 : du 23/02/26 au 27/02/26

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI 	VENDREDI
Champignons à la grecque	Choux rouge <b>Bio</b>	Museau vinaigrette	Salade de pâtes à la catalane	Céleri rémoulade
Paupiette de veau <b>VBF</b> à la bourguignonne	Tartiflette <b>AOP</b>	Sauté de porc <b>VPF</b> soja/miel	Quiche aux légumes <b>Bio</b>	Poisson <b>MSC</b> , sauce ciboulette,
Semoule	Salade Verte <b>maison</b>	Côtes de blettes <b>Bio</b> persillées	<b>maison</b>	Riz Pilaf au paprika
Vache qui rit	Fromage blanc	Chantaillou	Purée de carotte	Fromage de Chèvre
Pommes Rôti caramel beurre salé <b>maison</b>	Clémentine <b>Bio</b>	Crumble de fruits <b>locaux</b> <b>maison</b>	Yaourt <b>Bio</b>	Compote Pomme-Fraise
			Bananes <b>Bio</b>	

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