

MENU SCOLAIRE Gareoul – Septembre 2025



	LUNDI 01 Septembre	MARDI 02 Septembre	MERCREDI 03 Septembre	JEUDI 04 Septembre	VENDREDI 05 Septembre
Labels Egalim :	C'est la rentrée		Menu Bio		Menu veggie
Produit issu de l'agriculture biologique	PaleROND de boeuf	Rôti de porc	Boulettes d'agneau	Steak de veau en sauce	Omelette au fromage
Label Rouge	Les gnocchis à Rome	Rôti de dinde	Gratin d'épinards	Semoule	Ratatouille
Menu végétarien	Cantal jeune AOP	Semoule	Emmental	Yaourt vanille	Tomme blanche
	Lemon cake	Bleu-bresse	Fruit de saison	Cocktail de fruits	Salade de fruits
Haute valeur environnementale	F.blanc / fruit / biscuit	Yaourt vanille / pain chocolat / compote	petits suisses / sablé / fruit	f. blanc / fruit / pain confiture	Yaourt / compote / pain miel
Appellation d'origine protégée	MARDI 09 Septembre		MERCREDI 10 Septembre		VENDREDI 12 Septembre
Pêche durable	Menu bio / veggie				
Appellation d'origine protégée	Lieu jaune sauce vierge	Saucisse	Flan de courgette	Dinde aux champignons	Daube de bœuf
Nos engagements :	Poêlée de petits légumes	Saucisse de volaille	Pomme de terre sautées	Pâtes	Carottes rôties
Produit local	Brie	Edam	Kiri	Tomme grise	Yaourt
Dessert maison	Fraises	Pomme	Compote maison	Yaourt aux fruits	Banane
Viande d'origine France	yaourt aux fruits / compote / marbré	P. suisse aromatisé / fruit / biscuit	Yaourt vanille / pain chocolat / fruit	Pain / fromage / compote	Yaourt aux fruits / compote / biscuit
100% fraîcheur	MARDI 16 Septembre		MERCREDI 17 Septembre		VENDREDI 19 Septembre
Plat du terroir	Menu bio				
Menu végétarien	LUNDI 15 Septembre		JEUDI 18 Septembre		Menu veggie
Menu à thème	Colin sauce safrané	Rôti de veau	Boulettes	Rôti de dinde	Omelette
	Riz	Pâtes	Haricots verts	Chou de bruxelles	Petits pois
	Comté AOP	Saint-nectaire AOP	Yaourt	Faisselle	Mimolette
	Liégeois au chocolat	Entremet aux fruits rouges	Crème dessert	Fruit de saison	Cocktail de fruit
	F.blanc / fruit / barre bretonne	Fruit / pain / fromage	P. suisse / marbré / compote	Fruit / pain confiture / yaourt vanille	Compote / pain / fromage
	MARDI 23 Septembre		MERCREDI 24 Septembre		VENDREDI 26 Septembre
	Menu veggie				
	Quenelles en sauce	Escalope pâné, citron	Gardianne de taureau	Omelette	Chilli con carn
	Haricots plats	Petits pois	Polenta	Epinards à la crème	Haricots rouges
	Cantafrais	Fromage blanc	Tomme catalane AOP	Edam	Yaourt
	Melon	Mousse au chocolat	Yaourt au citron	Banane rôti	Compote maison
	Fruit / biscuit / F.blanc	Fruit / gâteau maison	Compote / pain pâte à tartiner / yaourt citron	Fruit / barre bretonne / f.blanc	Fruit / p. suisse aromatisé / sablé
	MARDI 30 Septembre		MERCREDI 01 Octobre		VENDREDI 03 Octobre
	Menu bio				
	Poisson meuniere	Sauté de dinde			
	Tian de légumes	Pâtes			
	Fromage	Brie			
	Melon	Gâteau maison			
	Compote / pain miel / p. suisse	Compote / f.blanc / pain confiture			

Sous réserve d'approvisionnement

Manipulant tous types d'aliments dans nos ateliers, traces possibles de : poisson, œuf, crustacé, mollusque, moutarde, céleri, lupin, soja, gluten, sulfite, sésame, fruits à coque, arachide, lait.

