

## **MENU SCOLAIRE GAREOULT – Octobre 2025**

		LUNDI 29 Septembre		MARDI 30 Septembre		MERCREDI 01 Octobre		JEUDI 02 Octobre		VENDREDI 03 Octobre	
Labels Egalim :						Menu bio				Menu veggie	
Produit issu de l'agriculture biologique						Steak sauce tomate	rich (	Daube Provencale		Lasagnes aux légumes	V
Label Rouge						Ratatouille		Pate coude			
						Yaourt vanille		Brie		Cantal jeune AOP	•
Menu végétarien	V"					Fruit de saison	***	Fruit de saison	337	Yaourt aux fruits mixés	
	. [	Pain / fromage / Fruit		Pain pâte à tartiner / compote / Yaourt		Gâteau / compote		Gâteau / compote		Pain confiture / Fruit / Yaourt	
Haute valeur environnementale		LUNDI 06 Octobre		MARDI 07 Octobre		MERCREDI 08 Octobre		JEUDI 09 Octobre		VENDREDI 10 Octobre	,
	$\sim$			Menu veggie	(7)	Menu bio	(g)				
Appellation d'origine protégée		Pesca de colin meunière MSC	-0	Omelette aux fromages	V	Boulettes de boeuf provençal	245	Sauté de poulet au curry		Goulash de bœuf	Sal.
Pêche durable	0	Carottes vichy		Brocolis sautés		Semoule		Gratin de courge		Polenta	
		Camembert		Gouda		Vache kiri		Brie		Tome de savoie IGP	•
Appellation d'origine contrôlée	Æc.	Liégeois Vanille		Crème dessert		Fruit de saison	358R	Gâteau Maison	3	Compote maison	3
		Pain / chocolat noir / Yaourt		Yaourt / Fruit		Pain chocolat noir / compote		Kiri gouter / Compote		Pain confiture / Compote	
Nos engagements :		LUNDI 13 Octobre		MARDI 14 Octobre		MERCREDI 15 OCTOBRE		JEUDI 16 Octobre		VENDREDI 17 Octobre	
	_			L'afrique		L'Océanie		L'Amérique		L'asie	
Produit local	350R.	Filet de merlu à l'oseille	6	Couscous royal		Omelette au thon et aux poivrons		Wings de poulet	<b>Part</b>	Porc au caramel	100
Dessert maison		Pommes terre grenailles				Blé à la tomate		Maïs grillé		Riz cantonais	
	-	Petit suisse		Sow (fromage blanc à la fleur d'orangé et à l'ananas)		kiri		Edam		Yaourt nature	
Viande d'origine France	The state of the s	Fruit de saison	SINC SINC	Tarte à la coco		Salade de fruits	35%	Sunday		Litchis	<b>a</b>
	ALCOS.	Yaourt / Fruit		Yaourt / pain chocolat noir / compote		Pain / fromage / Compote		Gâteau au chocolat / Yaourt		Pain confiture / Yaourt / compote	
100% fraîcheur	Se San	LUNDI 20 Octobre		MARDI 21 Octobre		MERCREDI 22 Octobre		JEUDI 23 Octobre		VENDREDI 24 Octobre	
	7.30	L'Europe		(a)		Menu Bio	A A			Menu veggie	
Plat du terroir	SS-R.	Fish MSC and chips (frites)		Cuisse de poulet rôti	R	Sauté de bœuf	1	Steak haché		Raviolis de légumes en sauce	
				Epinards à la crème		Pommes de terre vapeur persillées		Haricots verts persillés			
		Comté AOP	0	Yaourt nature				Fromage blanc	0	Saint-nectaire AOP	0
		Tiramisu	9	Fruit de saison	***	Crème dessert		Cake aux pommes	4	Compote maison	
		Biscuit / yaourt / Fruit		Fruit / Yaourt		Pain chocolat noir / Compote		Yaourt / Fruit		Biscuit / compote	
		LUNDI 27 Octobre		MARDI 28 Octobre		MERCREDI 29 Octobre		JEUDI 30 Octobre		VENDREDI 31 Octobre	
				Menu veggie	•	Menu bio				Menu d'Halloween	
Menu végétarien		Lieu sauce safrané		Nuggets véggie	V	Saucisses		Bœuf braisé	ared	Steak du loup garou	
Menu à thème		Gratin de chou-fleur		Pomme paillasson		Lentilles		Haricots beurre persillés		Asticots géants	
		Emmental	DIVEN	Yaourt nature		Brie		Camembert	0	Fromage blanc	
		Fruit de saison	200	Fruit de saison	SVC 3VC	Fruit de saison	**	Yaourt aux fruits		Gâteau araignée	3
		Petits suisse / Fruit		Yaourt / pain miel / compote		Cookies / yaourt aux fruits / Compote		Pain pâte à tartiner / fruit		Pain / fromage / fruit	

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.

08/09/2025