



# MENU SCOLAIRE GAREOULT – Janvier 2025

	LUNDI 30 Décembre	MARDI 31 Décembre	MERCREDI 1 Janvier	JEUDI 2 Janvier	VENDREDI 03 Janvier
<b>Labels Egalim :</b> Produit issu de l'agriculture biologique					
Label Rouge					
Menu végétarien					
Haute valeur environnementale					
	LUNDI 06 Janvier	MARDI 07 Janvier	MERCREDI 08 Janvier	JEUDI 09 Janvier	VENDREDI 10 Janvier
	Menu de la nouvelle année		Menu veggie		Menu Bio
Appellation d'origine protégée	Pesca de colin meuniere	Cuisse de dinde sauce forestière	Chili sin carn	Sauté de dinde	Boulettes de bœuf
Pêche durable	Brocolis rôtis	Ecrasé de pomme de terre	Riz pilaf	Patate douce roties	Haricots verts persillés
Appellation d'origine contrôlée	Camembert	Brie	Yaourt nature	Comté AOP	Yaourt bio
	Liégeois vanille	Galette des rois	Fruit de saison	Donut nature	Fruit de saison
	LUNDI 13 Janvier	MARDI 14 Janvier	MERCREDI 15 Janvier	JEUDI 16 Janvier	VENDREDI 17 Janvier
	Le nouveau légume		Menu veggie		Menu bio
Produit local	Dos de colin au citron	Sauté de volaille	Omelette au fromage	Sauté de bœuf aux carottes	Rôti de porc à la moutarde (Alazard)
Dessert maison	Panaïs rôti	Blé	Pôlée de légumes de saison	Polenta cremeuse	Rôti de dinde à la moutarde
Viande d'origine France	Faisselle	Fromage blanc	Emmental	Carré frais	Épinards à la crème
	Moelleux aux pommes	Fruit de saison	Creme dessert au chocolat	Fruit de saison	Vache qui rit
100% fraîcheur					Compote pomme fraise
	LUNDI 20 Janvier	MARDI 21 Janvier	MERCREDI 22 Janvier	JEUDI 23 Janvier	VENDREDI 24 Janvier
	Plat du terroir		Menu bio		Menu veggie
Poisson pâné		Lasagnes	Steak en sauce	Escalope de volaille	Tortillas de pomme de terre
Frites		Salade verte	Gratin de brocolis	Petits pois carottes	Salade verte
Saint-nectaire AOP		Yaourt nature	Babybel bio	Emmental	Cantal jeune AOP
Dessert la fermière		Gâteau au chocolat	Fruit de saison	Yaourt vanille	Orange
	LUNDI 27 Janvier	MARDI 28 Janvier	MERCREDI 29 janvier	JEUDI 30 Janvier	VENDREDI 31 Janvier
	Menu végétarien		Menu BIO		
Cabillaud sauce à l'aneth		Steak haché de veau sauce tomate	Blanquette de dinde	Gardiane de taureau (Alazard)	Quenelle de brochet sauce nantua
Blé		Semoule	Pâtes coudes	Carottes vichy	Riz creole
Carré frais		Brie	Yaourt bio	Yaourt nature	Fromage
Compote pomme banane		Flan caramel	Fruit de saison	Compote maison	Maestro vanille

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.

10/11/2025







