

MENU SCOLAIRE GAREOULT – Janvier 2026



| | LUNDI 29 Décembre | MARDI 30 Décembre | MERCREDI 31 Décembre | JEUDI 01 Janvier | VENDREDI 02 Janvier |
|--|--|--|---|--|--|
| Labels Egalim : Produit issu de l'agriculture biologique | | | | | |
| Label Rouge | | | | | |
| Menu végétarien | | | | | |
| Haute valeur environnementale | | | | | |
| Appellation d'origine protégée | | | | | |
| Pêche durable | | | | | |
| Appellation d'origine contrôlée | | | | | |
| Nos engagements : | | | | | |
| Produit local | | | | | |
| Dessert maison | | | | | |
| Viande d'origine France | | | | | |
| 100% fraîcheur | | | | | |
| Plat du terroir | | | | | |
| Menu végétarien | | | | | |
| Menu à thème | | | | | |
| | LUNDI 05 Janvier | MARDI 06 Janvier | MERCREDI 07 Janvier | JEUDI 08 Janvier | VENDREDI 09 Janvier |
| | | Menu de la nouvelle année | Menu veggie | | Menu Bio |
| | Pesca de colin meunière Brocolis rôtis Camembert Liégeois vanille | Cuisse de dinde sauce forestière Ecrasé de pomme de terre Brie Galette des rois | Chili sin carn Riz pilaf Yaourt nature Fruit de saison | Sauté de dinde Patate douce roties Comté AOP Donut nature | Boulettes de bœuf Haricots verts persillés Yaourt bio Fruit de saison |
| | LUNDI 12 Janvier | MARDI 13 Janvier | MERCREDI 14 Janvier | JEUDI 15 Janvier | VENDREDI 16 Janvier |
| | Le nouveau légume | | Menu veggie | | Menu bio |
| | Dos de colin au citron Panaïs rôtis Faisselle Moelleux aux pommes | Sauté de volaille Blé Fromage blanc Fruit de saison | Omelette au fromage Pôelée de légumes de saison Emmental Crème dessert au chocolat | Sauté de bœuf aux carottes Polenta crémeuse Carré frais Fruit de saison | Rôti de porc à la moutarde (Alazard) Épinards à la crème Vache qui rit Compote pomme fraise |
| | LUNDI 19 Janvier | MARDI 20 Janvier | MERCREDI 21 Janvier | JEUDI 22 Janvier | VENDREDI 23 Janvier |
| | | | Menu bio | | Menu veggie |
| | Poisson pané Frites Saint-nectaire AOP Dessert la fermière | Lasagnes Salade verte Yaourt nature Gâteau au chocolat | Steak en sauce Gratin de brocolis Babybel bio Fruit de saison | Escalope de volaille Petits pois carottes Emmental Yaourt vanille | Tortillas de pomme de terre Salade verte Cantal jeune AOP Orange, biscuit |
| | LUNDI 26 Janvier | MARDI 27 Janvier | MERCREDI 28 Janvier | JEUDI 29 Janvier | VENDREDI 30 Janvier |
| | | | Menu BIO | | |
| | Cabillaud sauce à l'aneth Blé Carré frais Compote pomme banane | Steak haché de veau sauce tomate Semoule Brie Flan caramel | Blanquette de dinde Pâtes coudes Yaourt bio Fruit de saison | Gardiane de taureau (Alazard) Carottes vichy Yaourt nature Compote maison | Quenelle de brochet sauce nantua Riz creole Fromage 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.

16/12/2025

