



MENU SCOLAIRE GAREOULT – Fevrier 2026



Labels Egalim :	LUNDI 03 Fevrier		MARDI 04 Fevrier		MERCREDI 05 Fevrier		JEUDI 06 Fevrier		VENDREDI 07 Fevrier	
					Menu veggie				Menu bio	
Produit issu de l'agriculture biologique	Quiche aux légumes		Rôti de porc en sauce		Omelette à la tomate		Sauté de dinde à la crème		Mijoté de bœuf	
Label Rouge	Salade verte		Rôti de dinde en sauce		Brocolis sautés		Torti		Polenta	
Menu végétarien	Tomme AOP		Purée de pomme de terre		Comté		Fromage blanc		Faisselle	
Haute valeur environnementale	Liégeois café		Yaourt nature		Dessert la ferrière		Compote maison		Compote	
Appellation d'origine Pêche durable	Pain / fromage / Fruit		Fruit de saison		Gâteau / compote		Pain confiture / Fruits / Yaourt		Pain / chocolat noir / Yaourt	
LUNDI 10 Fevrier		MARDI 11 Fevrier		MERCREDI 12 Fevrier		JEUDI 13 Fevrier		VENDREDI 14 Fevrier		
Appellation d'origine	Dos de colin sauce safrané		Cordon bleu		Falafels à la tomate		Steak sauce au bleu		Poulet grillés	
Pêche durable	Haricots plats		Coquillettes		Semoule		Potatoes		Aubergine à la parmesane	
Appellation d'origine	Gouda		Brie		Yaourt nature		Comté AOP		Yaourt bio	
Cocktail de fruit	Fruit de saison				Gâteau aux poires		Fruit de saison		Fruit de saison	
Y'aourt / Fruit					Kiri gouter / Compote		Pain confiture / Compote		Y'aourt / Fruit	
LUNDI 17 Fevrier		MARDI 18 Fevrier		MERCREDI 19 Fevrier		JEUDI 20 Fevrier		VENDREDI 21 Fevrier		
Produit local	Merlu rôti aux herbes		Saucisse de toulouse		Boulettes de bœuf en sauce		Sauté de veau		Omelette au fromage	
Dessert maison	Pomme de terre sautées		Lentilles en sauce		Mélange de céréales		Carottes vichy		Haricots verts persillés	
Viande d'origine France	Fromage blanc		Fromage		Yaourt bio		Cantal jeune AOP		Fromage	
100% fraîcheur	Compote		Crème dessert		Fruit de saison		Compote pomme banane		Fruit de saison, biscuit	
Plat du terroir	Y'aourt / pain chocolat noir / compote		Pain / fromage / Compote		Gâteau au chocolat / Yaourt		Pain confiture / Yaourt / compote		Biscuit / yaourt / Fruit	
LUNDI 24 Fevrier		MARDI 25 Fevrier		MERCREDI 26 Fevrier		JEUDI 27 Fevrier		VENDREDI 28 Fevrier		
Menu végétarien	Menu Cap en Bretagne		Menu bio						Menu veggie	
Menu à thème	Moules		Gardianne de taureau (alazard)		Escalope de poulet		Moussaka		Emincé végé sauce champignons	
	Potatoes		Polenta		Petits pois à la française		Salade verte		Riz	
	Edam		Brie		Tomme		Yaourt		Yaourt	
	Crêpes		Crème dessert		Fruit de saison		Compote pomme fraise, biscuit		Fruit de saison	
	Fruit / Yaourt		Pain chocolat noir / Compote		Yaourt / Fruit		Biscuit / compote		Petits suisses / 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.

