

MENU SCOLAIRE GAREOULT – Mars 2026



Labels Egalim :	LUNDI 02 Mars		MARDI 03 Mars		MERCREDI 04 Mars		JEUDI 05 Mars		VENDREDI 06 Mars	
					Menu végé				Menu bio	
Produit issu de l'agriculture biologique	Poisson meuniere		Couscous		Hâchi parmentier végé		Sauté de bœuf		Poulet grillés	
Label Rouge	Gratin de chou-fleur		Semoule		Salade verte		Pôlée de pomme de terre et carottes		Mélange de céréales	
Menu végétarien	Saint-nectaire past AOP		Gouda		Fromage blanc		Fromage AOP		Emmental	
Haute valeur environnementale	Fruit de saison		Creme dessert au chocolat		Fruit de saison, biscuit		Dessert la fermière		Fruit de saison	
Appellation d'origine contrôlée	Pain pâte à tartiner / Fruit		Pain confiture / Yaourt / compote		Yaourt / Fruit / biscuit		Yaourt / compote / gâteau		Fromage blanc / Fruit / Biscuit	
	LUNDI 09 Mars	MARDI 10 mars		MERCREDI 11 Mars		JEUDI 12 Mars		VENDREDI 13 Mars		
				Menu végé				Menu Bio		
	Merlu sauce blanche		Volaille aux olives		Raviolis en sauce		Paupiettes de veau		Sauté de bœuf aux carotte	
	Riz		Pâtes		Camembert		Purée de pomme de terre panais		Polenta	
	Yaourt		Faisselle		Creme dessert au chocolat		Fromage blanc		Fromage	
	Compote		Fruit de saison				Gâteau du chef		Yaourt lait de vache	
	Yaourt / Compote		Yaourt / Fruit		Pain chocolat noir / compote		Pain / Fromage / Fruit		Pain confiture / Yaourt	
	LUNDI 16 Mars	MARDI 17 Mars		MERCREDI 18 Mars		JEUDI 19 Mars		VENDREDI 20 Mars		
				Menu bio				Menu végé		
	Poisson pané		Poulet basquaise		Rôti de porc		Blanquette de volaille		Quenelle nature sauce aurore	
	Riz pilaf		Pâtes		Rôti de veau		Polenta cremeuse		Poelée de légumes de saison	
	Comté AOP		Edam		Gratin de légumes (courgettes, carottes, pomme de terre)		Tomme AOP		Fromage blanc	
	Flan		Salade de fruits		Fromage blanc		Mousse au chocolat		Compote maison	
	Yaourt / pain pâte à tartiner		Pain / fromage / compote		Pain confiture / Yaourt / Fruit		Pain chocolat noir / Fruit / Yaourt		Yaourt / fruit / biscuit	
	LUNDI 23 Mars	MARDI 24 Mars		MERCREDI 25 Mars		JEUDI 26 Mars		VENDREDI 27 Mars		
		Menu Bienvenue chez les ch'tis		Menu bio				Menu végé		
	Waterzoï de colin		Steak sauce aux champignons		Escalope de volaille		Boulettes de bœufs en sauce		Falafel sauce tomate	
	Brie		Potatoes maison		Gratin de pâtes aux brocolis		Purée de pomme de terre		Gratin de courge	
	Gauffre au chocolat		Comté aop		Yaourt		Carré frais		Laitage	
	Compote / Roulé fraise		Fruit de saison		Compote		Gâteau au chocolat		Fruit de saison	
	Compote / Roulé fraise		Pain chocolat noir / Fruit		Yaourt / Biscuit		Biscuit nature / Yaourt / compote		Pain confiture / Fromage blanc / Fruit	
	LUNDI 30 Mars	MARDI 31 Mars		MERCREDI 1 Avril		JEUDI 2 Avril		VENDREDI 3 Avril		
Menu végétarien	Gratin de poisson et fruits de mer		Cordon bleu							
Menu à thème	Riz		Gratin dauphinois							
	Fromage blanc		Brie							
	Fruit		Kiwi							
	Yaourt / Fruit / Madeleine		F. blanc / fruit / pain miel							

Sous réserve d'approvisionnement

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

