

MENU SCOLAIRE GAREOULT – MAI 2026

		LUNDI 27 Avril	MARDI 28 Avril	MERCREDI 29 Avril	JEUDI 30 Avril	VENDREDI 01 Mai
Labels Egalim :						Fête du travail
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 04 Mai	MARDI 05 Mai	MERCREDI 06 Mai	JEUDI 07 Mai	VENDREDI 08 Mai
			Menu veggie	Menu bio		Victoire 19-45
		Raviolis Salade verte Kiri Tarte tropézienne	Tortillas Salade verte Cantal AOP Fruit de saison, biscuit	Sauté de porc Tortis Gouda Fruit de saison	Poulet rôti en sauce Tian de légumes Cantal Panna cotta aux fruits rouges	Férié
		Compote / marbré / f blanc	Yaourt / pain confiture / compote	Pain / fromage / fruit	Brownie / compote / p suisse	
		LUNDI 11 Mai	MARDI 12 Mai	MERCREDI 13 Mai	JEUDI 14 Mai	VENDREDI 15 Mai
				Menu bio	Ascension	
		Lieu jaune rôti Boulgour Fromage blanc bio Fruit de saison	Daube de bœuf Ratatouille Comté AOP Fruit de saison	Boulettes à la toscane Haricots verts Vache kiri Crème dessert	Férié	Férié
		Yaourt / compote / biscuit	Petits suisse / pain chocolat / fruit	Yaourt / roule à la fraise / fruit		
		LUNDI 18 Mai	MARDI 19 Mai	MERCREDI 20 Mai	JEUDI 21 Mai	VENDREDI 22 Mai
		Menu auvergnat		Menu veggie		Menu bio
		Truffade et saucisses Saucisses végétales Bleu d'auvergne Flognarde aux pommes	Emincé de dinde Pâtes bio Yaourt Fruit de saison	Nuggets de blé Frites Brie Fruit de saison	Gardianne de taureau (alazard) Polenta Fromage Maestro au chocolat	Steak de bœuf Aubergine à la parmesane Fromage blanc Fruit de saison
		Fromage blanc / fruit / sablé	Pain chocolat / yaourt / compote	Fromage blanc / Fruit / barre bretonne	Yaourt / pain confiture / compote	Petits suisses / sablé / compote
		LUNDI 25 Mai	MARDI 26 Mai	MERCREDI 27 Mai	JEUDI 28 Mai	VENDREDI 29 Mai
		Lundi de Pentecôte		Menu Bio		
		Férié	Cordon bleu Brocolis rôti Carré frais Fruit de saison	Rôti de porc Riz Fromage Crème dessert	Omelette aux herbes Pâtes torti 3 couleurs Cantal jeune AOP Compote maison	Poisson meunière Pomme de terre rôties Yaourt bio Fruit de saison
			Fromage blanc / pain	Yaourt / gâteau maison	P suisse / marbré / compote	Yaourt à boire / pain miel /

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.

