

MENU SCOLAIRE GAREOULT – JUIN 2026

	LUNDI 01 Juin	MARDI 02 Juin	MERCREDI 03 Juin	JEUDI 04 Juin	VENDREDI 05 Juin
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 01 Juin	MARDI 02 Juin	MERCREDI 03 Juin	JEUDI 04 Juin	 VENDREDI 05 Juin
	Poisson meunière Haricots plats Yaourt bio Salade de fruits Pain confiture / F blanc / compote	Steak de veau Courgettes sautées Edam Fruit de saison Biscuit / Fruit / p suisse	Menu veggie Raviolis aux légumineuses (fayo) Emmental Crème dessert, biscuit Pain, chocolat au lait / yaourt / Fruit	Mijoté de bœuf Tomates à la provençale Cantal jeune AOP Fruit de saison Barre bretonne / Yaourt / Compote	Menu bio Poulet rôti aux herbes Pomme de terre sautées Yaourt bio Mousse aux fruits Fruit / Yaourt / Biscuit à la fraise
	LUNDI 08 Juin	MARDI 09 Juin	MERCREDI 10 Juin	JEUDI 11 Juin	 VENDREDI 12 Juin
	Colin à l'armoricaine Riz pilaf Carré frais Timbale vanille chocolat Marbré / Yaourt / fruit	Steak de bœuf Semoule Gouda Poire au chocolat Pain miel / F blanc / Compote	Menu bio Saucisse Blettes à la tomates Kiri Fruit de saison Sablé / Fruit / p suisse	Rôti de porc sauce curry Riz Comté AOP Tarte aux fruits Pain chocolat noir / Yaourt / Compote	Menu veggie Flan de courgette Blé à la tomate Fromage blanc Fruit de saison Fruit / Gâteau au citron
	LUNDI 15 Juin	MARDI 16 Juin	MERCREDI 17 Juin	JEUDI 18 Juin	 VENDREDI 19 Juin
	Lieu aux herbes Ratatouille Cantafrais Maestro au chocolat Yaourt / fruit / pain pâte à tartiner	Blanquette de dinde Pomme de terre vapeur Tomme AOP Compote maison Yaourt / Fruit / quatre-quarts	Menu bio / veggie Moussaka végété Salade verte Cantal Crème dessert Pain confiture / F blanc / Compote	Escalope pané, citron Ratatouille Brie Fruit de saison Yaourt / Fruit / p suisse	Menu provençal Daube de bœuf Gnocchis à la romaine Chèvre Tarte tropezienne Pain / fromage / Compote
	LUNDI 22 Juin	MARDI 23 Juin	MERCREDI 24 Juin	JEUDI 25 Juin	 VENDREDI 26 Juin
	Lieu jaune sauce safrané Haricots verts Yaourt nature Melon Yaourt / Fruit / Banana bread	Tajine de poulet Légumes tajine Comté AOP Crème dessert, biscuit Yaourt / Compote / Pain, miel	Menu veggie Nuggets de blé Frites Fromage blanc Fruit de saison Fruit / quatre-quarts / yaourt	Sauté de bœuf Ecrasé de pomme de terre Mimolette Salade d'orange Pain / fromage / Compote	Menu bio Boulettes de bœuf en sauce Tian de légumes Yaourt bio Fruit de saison Yaourt / Fruit / Tarte à la fraise
	LUNDI 29 Juin	MARDI 30 Juin	MERCREDI 01 Juillet	JEUDI 02 Juillet	 VENDREDI 03 Juillet
	Curry de poisson Pôelée de légumes de saison Kiri Compote maison, biscuit Yaourt / Compote / pain confiture	Steak de bœuf Pomme de terre sautées Bleu d'auvergne AOP Fruit de saison F blanc / fruit / marbré	Menu bio Rôti de porc Rôti de dinde Courgettes sautées Fromage blanc Crème dessert P suisse / compote / pain miel	Quenelle de brochet sauce nanhia Riz pilaf Fromage bio Glace Yaourt / compote / biscuit	C'est les vacances Poulet rôti aux herbes Frites Yaourt Gâteau au chocolat F blanc / fruit / pain chocolat

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.

