

# MENU SCOLAIRE Garéoult – Juillet 2026

	LUNDI 29 Juin	MARDI 30 Juin	MERCREDI 01 Juillet	JEUDI 02 Juillet	VENDREDI 03 Juillet
<b>Labels Egalim :</b> Produit issu de l'agriculture biologique			Rôti de porc Rôti de dinde	Quenelle de brochet	Poulet rôti
<b>Label Rouge</b>			Courgettes sautées Fromage blanc Crème dessert	Riz pilaf Fromage bio Glace	Frites Yaourt Gâteau au chocolat
<b>Menu végétarien</b>					
<b>Haute valeur environnementale</b>			Pain chocolat / f blanc / fruit	Marbré / yaourt / compote	pain confiture / petit suisse / fruit
<b>Appellation d'origine protégée</b>	<b>LUNDI 06 Juillet</b>	<b>MARDI 07 Juillet</b>	<b>MERCREDI 08 Juillet</b>	<b>JEUDI 09 Juillet</b>	<b>VENDREDI 10 Juillet</b>
<b>Pêche durable</b>	<b>Menu veggie</b>		<b>Menu Bio</b>		
<b>Appellation d'origine contrôlée</b>	Omelette Ratatouille Edam Melon	Saucisse de volaille Potatoes maison Kiri Compote maison	Steak sauce tartare ail et herbes Haricots verts persillés Yaourt Fruit de saison	Grande salade composée Fromage Salade de pastèque, menthe	Waterzoï de poisson Pomme vapeur Cantal jeune AOP Mousse au chocolat
<b>Nos engagements :</b> Produit local	Barre patissiere / yaourt / fruit	Pain chocolat / f blanc/ compote	Madeleine / petits suisse / fruit	Pain / fromage / compote	gâteau maison / yaourt / fruit
<b>Dessert maison</b>	<b>LUNDI 13 Juillet</b>	<b>MARDI 14 Juillet</b>	<b>MERCREDI 15 Juillet</b>	<b>JEUDI 16 Juillet</b>	<b>VENDREDI 17 Juillet</b>
<b>Viande d'origine France</b>	<b>Menu veggie</b>		<b>Journée grillades</b>		
<b>100% fraîcheur</b>	Tortillas de pomme de terre Salade verte Brie Tarte aux pommes	<b>Férié</b>	Grillades Rostif de légumes Cantafrais Fruit de saison	Pilons de poulet Duo de chou et brocolis Yaourt Salade de fruit	Poisson pané Riz pilaf Brie AOP Gâteau
<b>Plat du terroir</b>	pain confiture / compote / f blanc		Biscuit / petits suisse / fruit	Pain pâte à tartiner / yaourt / fruit	Roulé fraise / from blanc / compote
	<b>LUNDI 20 Juillet</b>	<b>MARDI 21 Juillet</b>	<b>MERCREDI 22 Juillet</b>	<b>JEUDI 23 Juillet</b>	<b>VENDREDI 24 Juillet</b>
	<b>Menu bio</b>		<b>Menu basque</b>		
	Grillades Salade de tomates Carré frais Glace	Salade parisienne Petits suisses Fruit de saison	Steak au jus Pâtes Emmental Crème dessert	Poulet basquaise Riz Montcadi Gâteau basque	Merlu rôti Pêlée de saison Tomme catalane AOP Fruit de saison
	Pain / fromage / compote	Gâteau maison / from blanc / fruit	Pain chocolat / yaourt / compote	Barre patissiere / petits suisses / fruit	Pain confiture / f blanc / compote
<b>Menu végétarien</b>	<b>LUNDI 27 Juillet</b>	<b>MARDI 28 Juillet</b>	<b>MERCREDI 29 Juillet</b>	<b>JEUDI 30 Juillet</b>	<b>VENDREDI 31 Juillet</b>
<b>Menu à thème</b>	<b>Menu veggie</b>		<b>Journée plancha</b>		
	Escalope de dinde, citron Pois gourmand Yaourt Salade de fruits	Jambon braisé Pomme de terre sautées Gouda Compote maison	Tajine de légumes et pois chiche saucisse végété Carré frais F blanc coco et coulis mangue	Poulet rôti Flan de courgette Fourme d'ambert AOP Eclair au chocolat	Grillades Salade de pâtes Kiri Melon à la croque
	Sablé / from blanc / fruit	Biscotte confiture / yaourt / compote	Pain miel / fruit	Biscuit / fruit / yaourt	Pain chocolat / compote / f blanc

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.







