

MENU SCOLAIRE Gareoult – Août 2026

	LUNDI 03 Août	MARDI 04 Août	MERCREDI 05 Août	JEUDI 06 Août	VENDREDI 07 Août
Labels Egalim :	Menu bio	Menu veggie	Journée plancha		
Produit issu de l'agriculture biologique	Boulettes en sauce	Crêpe fromage	Grillades	Lasagnes	Colin sauce vierge
Label Rouge	Courgettes sautées	Salade verte	Salade de riz	Salade verte	Pomme vapeur
Menu végétarien	Carré frais	Fromage blanc	Cantal jeune AOP	Camembert	Kiri
	Compote maison	Fruit de saison	Fruit de saison	Crème caramel, biscuit	Salade de fruits
Haute valeur environnementale	f.blanc / gâteau / fruit	Pain / fromage / compote	petits suisse / compote / biscuits	pain chocolat / f.blanc / compote	yaourt / fruit / gâteau
Appellation d'origine protégée	LUNDI 10 Août	MARDI 11 Août	MERCREDI 12 Août	JEUDI 13 Août	VENDREDI 14 Août
Pêche durable	Menu veggie		Menu bio		
Appellation d'origine contrôlée	Omelette aux herbes	Assiette kebab	Bolognaise	Salade parisienne	Lieu jaune safrané
	Haricots verts persillés	Pomme paillason	Tagliatelles	Comté AOP	Tian de légumes
	Fromage blanc	Kiri	Petits suisse	Ile flottante	Edam
	Melon	Entremets aux pêches	Fruit de saison		Fraises de pays
Nos engagements :	fruit / pain / fromage	petits suisse / biscuit / compote	yaourt / fruit / pain et confiture	f.blanc / compote / gâteau	yaourt / pain chocolat / fruit
Produit local	LUNDI 17 Août	MARDI 18 Août	MERCREDI 19 Août	JEUDI 20 Août	VENDREDI 21 Août
Dessert maison	Menu corse	Menu veggie		Menu bio	
Viande d'origine France	Veau aux olives	Omelette	Hamburger	Steak	Brandade de poisson
100% fraîcheur	Pâtes	Petits pois	Frites	Carottes persillées	Salade verte
	Tomme de brebis	Saint-paulin	Gouda	Saint-nectaire AOP	Tomme blanche
	Salade de clémentine	Pomme au four	Fruit de saison	Gâteau au chocolat	Fruit de saison
Plat du terroir	fruit / yaourt / biscuits	kiri gouter / fruit	compote / gâteau / f.blanc	fruit / pain miel / petits suisse	fruit / yaourt / biscuits
	LUNDI 24 Août	MARDI 25 Août	MERCREDI 26 Août	JEUDI 27 Août	VENDREDI 28 Août
	Menu bio		Menu veggie		Journée plancha
	Boulettes en sauce	Poulet rôti	Curry de légumes végété	Escalope painé, citron	Grillades
	Torti	Haricots plats	Riz	Pomme de terre sautées	Salade d'ebly
	Camembert	Edam	Yaourt	Gouda	Tomme catalane AOP
	Compote maison	Salade de fruits	Crème dessert	Fruit de saison	Melon à la croque
	pain chocolat / fruit	Marbré / compote / f blanc	pain / fromage / fruit	Quatre-quarts / p suisse	pain chocolat / compote
	LUNDI 31 Août	MARDI 01 Septembre	MERCREDI 02 Septembre	JEUDI 03 Septembre	VENDREDI 04 Septembre
Menu végétarien	Menu veggie				
Menu à thème	Falafels en sauce				
	Semoule				
	Fromage				
	Pasteque				
	Pain confiture / yaourt				

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.

