

MENU PORTAGE Gareoult – Octobre 2026

		LUNDI 28 Septembre		MARDI 29 Septembre		MERCREDI 30 Septembre		JEUDI 01 Octobre		VENREDI 02 Octobre		
Labels Egalim : Produit issu de l'agriculture biologique												
Label Rouge								Rôti de porc aux oignons		Pesca de colin meunière MSC		
Menu végétarien								Semoule Brie Compote		Carottes vichy Camembert Liégeois vanille		
Haute valeur environnementale								Pain confiture / Fruit / lait		Pain / chocolat noir / Yaourt à boire		
			LUNDI 05 Octobre		MARDI 06 Octobre		MERCREDI 07 Octobre		JEUDI 08 Octobre		VENREDI 09 Octobre	
							Menu bio 					
Appellation d'origine protégée			Lasagnes aux légumes		Omelette aux fromages		Boulettes de bœuf provençal		Sauté de poulet au curry		Filet de merlu sauce citronnée	
Pêche durable			Cantal jeune AOP		Brocolis sautés		Semoule		Gratin de courge		Pommes de terre grenailles	
Appellation d'origine contrôlée			Yaourt aux fruits mixés, biscuit		Gouda		St moret		Yaourt		Petit suisse	
					Crème dessert		Fruit de saison		Gâteau Maison		Fruit de saison	
			Yaourt / Fruit / lait		Pain chocolat noir / fruit / yaourt à boire		Kiri gouter / Compote		Pain confiture / fruit / lait		Yaourt / Fruit / yaourt à boire	
Nos engagements :			LUNDI 12 Octobre		MARDI 13 Octobre		MERCREDI 14 OCTOBRE		JEUDI 15 Octobre		VENREDI 16 Octobre	
					Italie		Belgique		Espagne		Norvege	
Produit local			Goulash de bœuf		Lasagnes à la bolognaise de lentilles		Carbonnade flammande		Paella au poulet		Saumon à la norvegienne	
Dessert maison			Polenta		Salade verte		Frites				Pomme de tere vapeur	
			Comté AOP		Gorgonzola		Gouda		Tomme catalane AOP		Fromage blanc	
Viande d'origine France			Compote maison		Torta caprese		Gaufre		Crème catalane		Gâteau pomme cannelle	
			Lait / pain chocolat noir / fruit		Pain / fromage / Compote		Gâteau au chocolat / Fruit		Pain confiture / lait / fruit		Biscuit / yaourt à boire / Fruit	
100% fraîcheur			LUNDI 19 Octobre		MARDI 20 Octobre		MERCREDI 21 Octobre		JEUDI 22 Octobre		VENREDI 23 Octobre	
			Grèce (menu bio)				Menu Bio 					
Plat du terroir			Moussaka		Sauté de dinde safranée		Steak de bœuf		Sauté de bœuf		Lieu jaune sauce curry	
					Epinards à la crème		Pommes de terre vapeur persillées		Haricots verts persillés		Gratin de chou-fleur	
			Feta		Yaourt nature		Babybel		Fromage blanc		Carré frais	
			Rizogalo		Fruit de saison		Crème dessert		Cake aux pommes		Fruit de saison	
			Fruit / lait / marbré		Pain chocolat noir / Compote / yaourt à boire		Lait / Fruit / biscotte confiture		Biscuit / fruit / yaourt à boire		Lait / compote / pain miel	
			LUNDI 26 Octobre		MARDI 27 Octobre		MERCREDI 28 Octobre		JEUDI 29 Octobre		VENREDI 30 Octobre	
							Menu bio 					
Menu végétarien			Cannellonis végé		Nuggets veggie		Saucisses		Bœuf braisé		Tagliatelles au saumon	
Menu à thème			Saint-nectaire AOP		Pomme paillasson		Lentilles		Haricots plats persillés		Tomme catalane AOP	
			Compote maison		Yaourt lait de vache		Brie		Camembert		Fruit de saison	
			Yaourt à boire / pain confiture / fruit		Cookies / Compote / lait		Pain pâte à tartiner / compote / yaourt à boire		Lait / fruit / marbré		Pain / fromage / compote	

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.

22/09/2026

