

Menus scolaires



Cuisine centrale de La Garnache

MOIS : Janvier 2024


























	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
08/01 - 12/01/24	Maquereaux à la tomate Emincé de bœuf au curry doux Carottes et petits pois Fromage Fruit	Tarte fine aux légumes Omelette au fromage Julienne de légumes Yaourt Ananas	Velouté de poireaux Pâtes bolognaises Fromage blanc Fruit	Salade mexicaine (Haricots rouges/verts/carottes râpées/maïs) Couscous de légumes Fromage Compote	Betteraves râpées (crues) Poisson aux câpres Riz et épinards Entremet vanille Fruit
15/01 - 19/01/24	Salade vendéenne Jambon braisé Pommes sautées Yaourt Fruit	 Velouté de potimarron Blanquette de dinde Riz Camembert Pêche au sirop	Salade de riz, thon et olives Poulet Purée de carottes Fromage Fruit	Salade de lentilles Œufs durs Florentine Fromage blanc Fruits	Chou-fleur (cru) mayonnaise ciboulette Parmentier de poisson Fromage Compote











Appellations

AB, Agriculture Biologique
 AOP, Appellation d'Origine Protégée
 BBC, Bleu Blanc Cœur

IGP, Indication Géographique Protégée
 Label Rouge
 Agriculture locale

MSC, Pêche durable
 VBF, Viande de Bœuf Française
 VPF, Viande de Porc Française
 Végétarien

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI 	 VENDREDI
22/01 – 26/01/24	Mâche  , fêta et croutons Bœuf  bourguignon Pommes vapeur Yaourt Fruit 	Velouté de lentilles corail  Escalope de dinde panée Céleri sauté  Fromage blanc Fruit 	Radis  et beurre Filet de poulet Purée de pois cassés  Semoule au lait Fruit 	Boulgour en taboulé Lasagnes végétales Salade Fromage Fruit 	Carottes râpées  Poisson  sauce citron Semoule Yaourt  Compote
29/01 – 02/02/24	Céleri rémoulade  Chili con carne Riz complet Fromage Fruit	Radis noir râpé  vinaigrette Poisson meunière Purée de pdt/courge  Yaourt Crumble aux pommes 	Salade de betteraves Fricassée de volaille Mogettes  et carottes  Millet  Fruit 	Cœufs dur mayo Parmentier de petits légumes au quinoa Fromage Compote	Houmous  et crudité Poisson du jour  Flan de brocolis Fruit  Génoise

Appellations		
 AB, Agriculture Biologique	 IGP, Indication Géographique Protégée	 MSC, Pêche durable
 AOP, Appellation d'Origine Protégée	 Label Rouge	 VBF, Viande de Bœuf Française
 BBC, Bleu Blanc Cœur	 Agriculture locale	 VPF, Viande de Porc Française
		 Végétarien