

Menus scolaires



Cuisine centrale de La Garnache

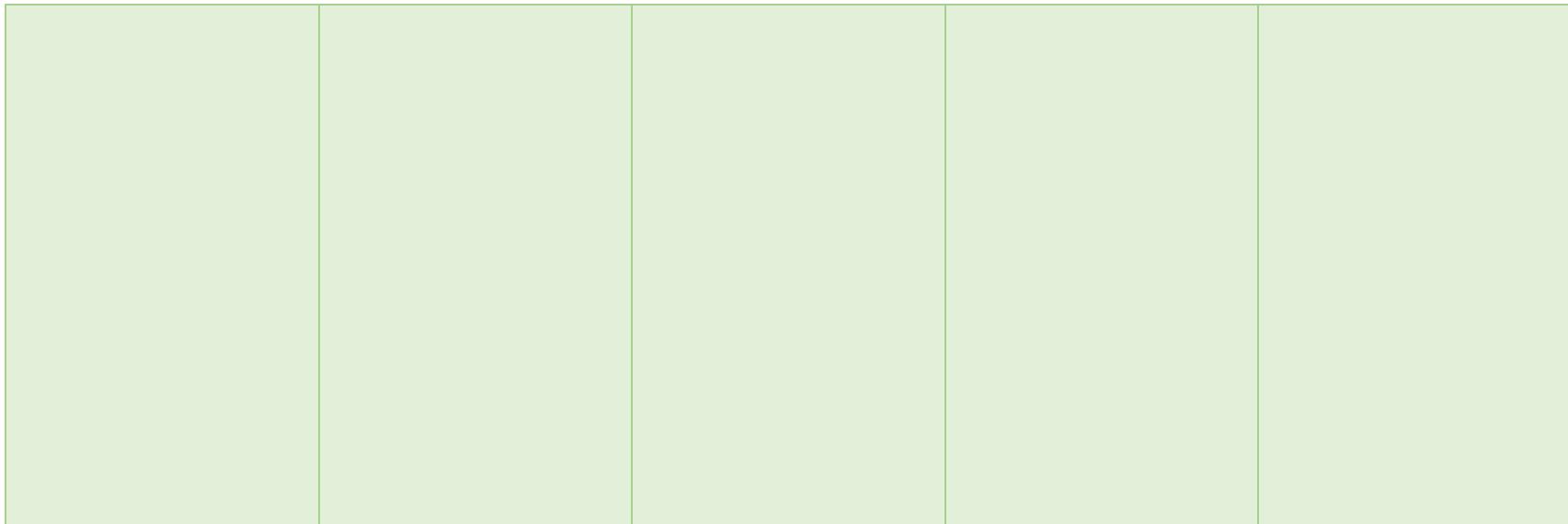
SEMAINE 42 : du 13/10 au 17/10

SEMAINE DU GOUT

LUNDI	MARDI 	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves CE2 vinaigrette Sauté de volaille VVF au curry Riz Yaourt Bio Poires Bio	Dégustation de betteraves Bio Pâtes Bio Local Crème fromagère Courges rôties Bio Petit Suisse Crumble de fruit	Salade endives et noix Poisson du jour MSC Betteraves rôties au vinaigre de framboise Marbré Compote pomme	Salade de lentilles Local Chipolatas VPF Local Purée de betteraves et pomme de terre Fromage blanc et brisure de spéculoos Orange Bio	Houmous de betteraves au fromage frais Blanquette de veau VVF Local Duo de carottes Panna Cotta caramel de betteraves Banane Bio

Appellations

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



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