



Menus GARCHES - Scolaire & Centre de loisirs



Semaine du

9 septembre 2019

au

13 septembre 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Pastèque	Coleslaw	Bâtonnets de surimi et ketchup/mayonnaise	Betteraves BIO vinaigrette traditionnelle du terroir
Saucisse fumée * Galette Tex-Mex	Nuggets de volaille et mayonnaise * Nuggets de poisson et mayonnaise	RAV Emincé de bœuf sauce colombo * Penne coco haricots tomate (NOUV)	Pizza au fromage	Poisson gratiné au fromage
Lentilles BIO et carottes BIO	Pom'smiles	Penne BIO et emmental râpé	Laitue Iceberg vinaigrette traditionnelle	Riz pilaf (60%) Piperade (50%)
Carré de l'Est	Emmental BIO			Yaourt aromatisé
Fruit de saison	Moelleux cacao coco	Cocktail de fruits au sirop	Fruit de saison	

Menu Rentrée

FRUIT POUR LA RECREE (aide UE à la destination des écoles)				
				Raisins secs

* substitution de repas sans viande



Label Rouge



Bleu Blanc Coeur



Recette Ducasse Conseil



Produit issu de l'agriculture biologique



Viande origine France



Marine Stewardship Council (pêche durable)



Recette Chef Pépinère du Goût



Produits locaux



Bœuf Race à Viande



AOC / AOP (fromages)



Plat élaboré sur notre cuisine





Menus GARCHES - Scolaire & Centre de loisirs



Semaine du

16 septembre 2019

au

20 septembre 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Concombres <i>vinaigrette traditionnelle</i> à l'échalote			 Œuf dur BIO mayonnaise	Trio crudités et dés d'emmental <i>vinaigrette à la pomme</i>
Burger de bœuf au jus * Filet de limande meunière et citron	Calamars à la romaine sauce rougail	Sauté de poulet au miel * Nuggets de blé	Rôti d'agneau farci sauce dijonnaise * Pavé du fromager	 Jambon de Paris * Steak haché de cabillaud
Pommes vapeur	Farfalle (60%) Poêlée béarnaise (50%)	Purée de potiron	Haricots blanc au jus	 Riz à l'indienne (60%) Chou-fleur BIO enrobante moutarde coco (50%)
 Yaourt BIO à la vanille	 Camembert BIO	Mimolette		
	 Tarte poire amandine	Fruit de saison	 Fruit de saison	Petit pot de glace vanille-chocolat

FRUIT POUR LA RECREE (aide UE à la destination des écoles)

				Fruits de saison
--	--	--	--	------------------

* substitution
de repas sans viande



Label Rouge



Bleu Blanc Cœur



Recette
Ducasse Conseil



Produit issu de
l'agriculture biologique



Viande
origine France

MSC

Marine Stewardship
Council (pêche durable)



Recette
Chef Péninère du Goût



Produits locaux

RAV

Bœuf
Race à Viande



AOC / AOP (fromages)



Plat élaboré
sur notre cuisine





Menus GARCHES - Scolaire & Centre de loisirs



Semaine du

23 septembre 2019

au

27 septembre 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Laitue Iceberg <i>vinaigrette traditionnelle</i>	Saucisson à l'ail * Roulé de surimi		Tomate et dés d'emmental <i>vinaigrette traditionnelle au basilic</i>
Boulettes de veau sauce grand-mère * Boulettes de soja tomate basilic	Pavé de merlu sauce hongroise	RAV Rôti de bœuf bouillon de légumes frais * Pané de blé	Emincé de dinde sauce poulette * Œufs durs BIO sauce andalouse	Filet de colin poêlé et citron
Haricots verts extra fins aux saveurs du jardin (50%) Flageolets au jus (60%)	Macaronis BIO	Pommes rissolées	Riz créole (60%) Jeune carottes (50%)	Courgettes saveurs tomate sauge (50%) Blé BIO (60%)
Tomme noire	Yaourt aromatisé		Saint Nectaire AOC	
Fruit BIO de saison		Fruit de saison	Compote de pommes BIO	Mini-choux vanille sauce chocolat

FRUIT POUR LA RECREE (aide UE à la destination des écoles)				
	Abricots secs			

* substitution
de repas sans viande



Label Rouge



Bleu Blanc Coeur



Recette
Ducasse Conseil



Produit issu de
l'agriculture biologique



Viande
origine France



Marine Stewardship
Council (pêche durable)



Recette
Chef Pépinière du Goût



Produits locaux



Bœuf
Race à Viande



AOC / AOP (fromages)



Plat élaboré
sur notre cuisine





Menus GARCHES - Scolaire & Centre de loisirs



Semaine du

30 septembre 2019

au

4 octobre 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		  Carottes râpées BIO assaisonnées faites maison 		Friand au fromage
 Lasagnes bolognaise * Lasagnes au saumon	Chipolatas * Quenelles nature sauce aurore	 Poulet rôti sauce tajine * Boulette de soja façon couscous	Cordon bleu de volaille et ketchup * Croq'veggie au fromage et ketchup	Rôti de veau farci aux olives sauce sauge * Filet de limande meunière
	 Purée de pommes de terre BIO (60%) Petits pois extra fins au jus (50%)	Semoule	Brocolis saveurs du jardin (50%) Riz créole (60%)	Pépinettes (60%) Ratatouille (50%)
 Pont l'Evêque AOC	Cotentin		 Edam BIO	Petit fromage frais aux fruits
 Fruit BIO de saison	Abricots au sirop	 Milkshake à la framboise	Fruit de saison	

FRUIT POUR LA RECREE (aide UE à la destination des écoles)				
				Fruit de saison

* substitution de repas sans viande



Label Rouge



Bleu Blanc Coeur



Recette Ducasse Conseil



Produit issu de l'agriculture biologique



Viande origine France

MSC

Marine Stewardship Council (pêche durable)



Recette Chef Pèpinière du Goût



Produits locaux

RAV

Bœuf Race à Viande



AOC / AOP (fromages)



Plat élaboré sur notre cuisine





Menus GARCHES - Scolaire & Centre de loisirs



Semaine du

7 octobre 2019

au

11 octobre 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du Goût : TOUS FOUS DU GOÛT				

FRUIT POUR LA RECREE (aide UE à la destination des écoles)

Raisins secs	Raisins secs	Raisins secs	Raisins secs	Raisins secs
--------------	--------------	--------------	--------------	--------------

* substitution de repas sans viande



Label Rouge



Bleu Blanc Coeur



Recette Ducasse Conseil



Produit issu de l'agriculture biologique



Viande origine France

MSC

Marine Stewardship Council (pêche durable)



Recette Chef Pêpinière du Goût



Produits locaux

RAV

Bœuf Race à Viande



AOC / AOP (fromages)



Plat élaboré sur notre cuisine





Menus GARCHES - Scolaire & Centre de loisirs













Semaine du

14 octobre 2019

au

18 octobre 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
   <p>Betteraves BIO vinaigrette traditionnelle du terroir</p>			 <p>Duo de carottes jaune et orange vinaigrette aux agrumes</p>	<p>Pâté de campagne et cornichons * Base tartinable au thon</p>
<p>Omelette fraîche nature</p>	<p>Pavé de merlu sauce cubaine</p>	 <p>Emincé de dinde sauce potiron * Boulettes pistous</p>	 <p>Steak haché de bœuf jus aux herbes bouillon légumes frais * Steak haché de thon sauce provençale</p>	 <p>Gigot d'agneau sauce navarin * Filet de colin meunière</p>
<p>Pommes sautées</p>	 <p>Riz pilaf (60%) Salsifis sauce aneth citron (50%) </p>	<p>Haricots beurre ail & persil (50%) Lentilles cuisinées (60%)</p>	<p>Mélange de légumes et haricots plats (50%) Purée de pommes de terre (60%)</p>	 <p>Coquillettes BIO et emmental râpé</p>
<p>Petit fromage frais nature et sucre</p>	<p>Bûchette mi-chèvre</p>	<p>Mimolette</p>		
	 <p>Compote de pommes BIO</p>	 <p>Fruit de saison</p>	 <p>Façon brownie</p>	<p>Fruit de saison</p>

FRUIT POUR LA RECREE (aide UE à la destination des écoles)

Fruit de saison				
-----------------	--	--	--	--

* substitution de repas sans viande



Label Rouge



Bleu Blanc Coeur



Recette Ducasse Conseil



Produit issu de l'agriculture biologique



Viande origine France

MSC

Marine Stewardship Council (pêche durable)



Recette Chef Péninère du Goût



Produits locaux

RAV

Bœuf Race à Viande



AOC / AOP (fromages)



Plat élaboré sur notre cuisine





Menus GARCHES - Scolaire & Centre de loisirs



Semaine du

21 octobre 2019

au

25 octobre 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
VACANCES SCOLAIRES				
		 Potage au potimarron BIO et emmental râpé	 Taboulé BIO	 Chou rouge BIO <i>vinaigrette à la fraise</i>
 Spaghetti à l'italienne (porc) * Spghetti à l'italienne (sans viande)	 Sauté de bœuf sauce chasseur * Œufs durs BIO sauce basquaise	 Pizza Provence (tomate, olive, emmental, béchamel)	 Rôti de dinde jus aux herbes * Steak de colin huile d'olive et citron	 Nuggets de poisson
	 Riz créole	 Salade verte <i>vinaigrette traditionnelle</i>	 Emincé de poireaux béchamel (50%) Pommes vapeur (60%)	 Poêlée de légumes cuisinée (50%) Semoule (60%)
 Carré de l'Est BIO	 Cantal AOC	 Fromage blanc et crème de marrons		
 Fruit de saison	 Ananas au sirop		 Banane sauce chocolat	 Moelleux pomme spéculoos

* substitution
de repas sans viande



Label Rouge



Bleu Blanc Coeur



Recette
Ducasse Conseil



Produit issu de
l'agriculture biologique



Viande
origine France

MSC

Marine Stewardship
Council (pêche durable)



Recette
Chef Pépinère du Goût



Produits locaux

RAV

Bœuf
Race à Viande



AOC / AOP (fromages)



Plat élaboré
sur notre cuisine





Menus GARCHES - Scolaire & Centre de loisirs



Semaine du

28 octobre 2019

au

1 novembre 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
VACANCES SCOLAIRES				
 Potage de légumes		Laitue Iceberg et œuf dur <i>vinaigrette traditionnelle</i>	HALLOWEEN Cocktail jus d'orange/ grenadine	
 Hachis parmentier * Brandade de morue	 Sauté de veau sauce beryc * Omelette fraîche nature	Pavé de colin mariné à la provençale	 Emincé de poulet potiron curcuma * Filet de limande à l'orange	FERIE
	 Quinoa BIO (60%) Jardinière de légumes BIO (50%)	 Semoule BIO	 Bâtonnets de carottes miel orange (50%) Lentilles cuisinées (60%)	
 Yaourt nature BIO et sucre	Bûchette mi-chèvre		Mimolette	
	Fruit de saison	 Milkshake cacao et cigarette russe	 Cake surprise	

* substitution
de repas sans viande



Label Rouge



Bleu Blanc Coeur



Recette
Ducasse Conseil



Produit issu de
l'agriculture biologique



Viande
origine France

MSC

Marine Stewardship
Council (pêche durable)



Recette
Chef Pépinière du Goût



Produits locaux

RAV

Bœuf
Race à Viande



AOC / AOP (fromages)



Plat élaboré
sur notre cuisine

