



# Menus GARCHES - Scolaire & Centre de loisirs



Semaine du

2 mars 2020

au

6 mars 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<b>LE JOUR DU Végé</b> Chiffonnade de salade <i>vinaigrette traditionnelle</i>		Potage Crécy et emmental râpé	Concombre rondelle crème et ciboulette
Escalope de poulet VF sauce diablo	Base potager <i>(jeunes carottes, lentilles, tomates, colombo)</i>	Colin à la napolitaine	Rôti de bœuf RAV sauce à l'ancienne	Pavé de merlu sauce paprika
Printanière de légumes pommes paillason	 Semoule BIO	Coquillettes Emmental râpé	Epinards hâché à la crème Pomme cube vapeur	Haricots beurre ail et persils Riz créole
Saint Nectaire AOC Aide UE à destination des écoles	 Yaourt nature BIO et sucre Aide UE à destination des écoles	Petit suisse aux fruits		
 Fruit BIO de saison Aide UE à destination des écoles		Purée de pomme maison	 Fruit BIO de saison Aide UE à destination des écoles	Far breton aux pruneaux maison

\* 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 Péninière 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

9 mars 2020

au

13 mars 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Endives et dés de mimolette <i>vinaigrette terroir</i>	Potage Essäu (lentilles)	<b>LE JOUR DU Végé</b> Betteraves <i>vinaigrette traditionnelle</i>	
Chili con carné au bœuf haché RAV	Sauté de porc BBC sauce sauge citron <i>*Sauté de dinde VF sauge citron</i>	Gigot d'agneau VF et sauce printanière	Base andalouse <i>(maïs, petits pois, champignons, courgettes, poivrons rouge et vert)</i>	Poisson mariné au thym
Riz créole	Brocolis béchamel Pomme cube vapeur	 Haricots blancs BIO façon moquette	Macaronis	Julienne de légumes et pommes vapeur
Camembert			 Fromage blanc BIO nature et sucre Aide UE à destination des écoles	Livarot AOC Aide UE à destination des écoles
 Fruit BIO de saison Aide UE à destination des écoles	Cake aux pommes	Mousse au chocolat		 Fruit BIO de saison Aide UE à destination des écoles

\* 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 mars 2020

au

20 mars 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	LA BELGIQUE sa me goûte!	VENDREDI
	<b>LE JOUR DU Végé</b> Potage de légumes et emmental râpé		Velouté d'endives	Carottes râpées maison assaisonnées
Colin sauce tajine	 Omelette nature BIO	  Emincé de dinde VF sauce potiron curcuma	Carbonade flamande	Paupiette de veau au jus
Semoule et légumes couscous	Duo riz ratatouille	Gratin de Crécy	Frites	Petit pois et carottes
 Yaourt nature BIO et sucre Aide UE à destination des écoles		Montboissier	Munster AOC Aide UE à destination des écoles	
 Compote de pomme BIO maison Aide UE à destination des écoles	 Fruit BIO de saison Aide UE à destination des écoles	Fruit de saison	Gaufre et chantilly	Brownie maison et crème anglaise

\* 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 Péninère du Goût



Produits locaux



Bœuf Race à Viande



AOC / AOP (fromages)



Plat élaboré sur notre cuisine





# Menus GARCHES - Scolaire & Centre de loisirs



Semaine du

23 mars 2020

au

27 mars 2020

LE JOUR DU Végé

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Laitue iceberg <i>vinaigrette traditionnelle</i>		Rillette de thon	Carotte râpées maison assaisonnées	
Calamar à la romaine et citron	Sauté de bœuf RAV sauce forestière	Rôti de veau VF sauce grand mère	Gratin campagnard <i>(pomme de terre lamelle, lentilles, muscade)</i>	Filet de limande sauce condiments
Penne	Choux fleur béchamel Quinoa	Flageolets à l'ail et persil		Haricot vert saveur du Jardin Pomme cube vapeur
	Tomme noire		Yaourt nature BIO et sucre Aide UE à destination des écoles	Edam BIO Aide UE à destination des écoles
Mousse au chocolat	Fruit BIO de saison Aide UE à destination des écoles	Cocktail de fruit au sirop		Fruit BIO de saison Aide UE à destination des écoles

\* 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

