



Menus GARCHES - Scolaire & Centre de loisirs



Semaine du

31 août 2020

au

4 septembre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU Végé		Menu de la rentrée	
			Melon Jaune BIO Aide UE à destination des écoles	Concombres et dés de brebis <i>Vinaigrette au basilic</i>
Lasagnes au saumon	Nugget's de blé et ketchup	Rôti de boeuf et Sauce crème	Poulet rôti	Colin pané
	Pommes rissolées BIO	Riz créole	Pommes smiles	Petit pois au jus
Yaourt nature BIO Aide UE à destination des écoles	Cantal AOC Aide UE à destination des écoles	Fromage fondu président		
Fruit de saison	Fruit de saison BIO Aide UE à destination des écoles	Fruit de saison	Smoothie pomme abricot maison	Tarte griottine fraîche

* 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

RAV

Bœuf Race à Viande



AOC / AOP (fromages)



Plat élaboré sur notre cuisine





Menus GARCHES - Scolaire & Centre de loisirs



Semaine du

7 septembre 2020

au

11 septembre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU Végé Salade coleslaw	Laitue iceberg <i>Vinaigrette traditionnelle</i>		Betteraves et dés de mimolettes <i>Vinaigrette traditionnelle</i>
Saucisse fumée *saucisse pure volaille	Gratin campagnard (Pommes de terre vapeur, lentilles)	Emincé de dinde Sauce verger	RAV Rôti de bœuf sauce bourguignonne	Colin MSC aux herbes de Provence
 Purée de pommes de terre BIO maison		 Pennes BIO	Haricots verts extra fins saveur du jardin Pomme vapeur	Semoule Ratatouille
 Pont l'Evêque AOC Aide UE à destination des écoles	 Yaourt brassé à la fraise BIO Aide UE à destination des écoles		Saint Paulin	
 Fruit de saison BIO Aide UE à destination des écoles		Cocktail de fruits au sirop	Gâteau USA maison	 Fruit de saison BIO 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 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

14 septembre 2020

au

18 septembre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Melon jaune	LE JOUR DU Végé	Carottes râpées assaisonnées maison 
Calamar à la romaine	Sauté de dinde Sauce sauge  	RAV Steak de bœuf au jus	Lentilles aux champignons et curry 	Jambon de Paris *Jambon de poulet
Epinards et pommes de terre à la crème 	Farfalles Poêlée de légumes béarnaise 	Gratin Dauphinois 	Pépinettes 	Riz aux petits légumes 
Yaourt aromatisé	Camembert BIO  Aide UE à destination des écoles		Gouda	Petit suisses nature BIO  Aide UE à destination des écoles
Fruit de saison BIO  Aide UE à destination des écoles	Tarte grillée aux pommes	Mousee au chocolat	Fruit de saison BIO  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 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

21 septembre 2020

au

25 septembre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Laitue iceberg * Vinaigrette traditionnelle	Saucisson à l'ail *Roulé au surimi	LE JOUR DU VÉGÉ	Tomate et dés d'emmental Vinaigrette traditionnelle
Boulette de veau sauce grand-mère 	Pavé de merlu sauce hongroise 	Rôti de bœuf au jus	Galette Italienne	Colin MSC poêlé et citron
Semoule	Macaronis BIO 	Gratin de Crécy 	Riz créole	Petit pois
Tomme noire	Yaourt nature BIO  Aide UE à destination des écoles		Saint Nectaire AOC  Aide UE à destination des écoles	
Fruit de saison BIO  Aide UE à destination des écoles		Fruit de saison	Compote de pomme BIO maison  Aide UE à destination des écoles	Mini-chou vanille sauce chocolat

* 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

28 septembre 2020

au

2 octobre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU Végé		Carottes râpées assaisonnées maison	Salade verte <i>Vinaigrette traditionnelle</i>	Betteraves <i>Vinaigrette traditionnelle</i>
Tortellini pomodoro mozzarella BIO Sauce tomate	Saucisse francfort *Francfort de volaille	Rôti de veau farçi aux olives	Cordon bleu	Portion de colin  sauce fromagère
	Purée de pomme de terre BIO	Haricots blanc au jus	Brocolis saveur jardin Riz créole	Pépinette Ratatouille
Coulommiers	Gouda BIO  Aide UE à destination des écoles			Petit suisse nature BIO  Aide UE à destination des écoles
Fruit de saison BIO  Aide UE à destination des écoles	Fruit BIO  Aide UE à destination des écoles	Petit pot vanille fraise	Cake aux pépites de chocolat 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

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

5 octobre 2020

au

9 octobre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>LE JOUR DU Végé</p> <p>Betteraves BIO <i>vinaigrette traditionnelle du terroir</i></p>		<p>Pâté de campagne et cornichons *Base tartinable au thon</p>	<p>Carottes râpées locales <i>vinaigrette traditionnelle</i></p>	
<p>Omelette au fromage</p>	<p>Merguez douce au jus</p>	<p>RAV Sauté de veau à la milanaise</p>	<p>RAV Steak haché de bœuf jus aux herbes bouillon légumes frais</p>	<p>Filet de colin meunière</p>
<p>Pommes sautées</p>	<p>Riz pilaf (50%) Salsifis aneth citron (50%)</p>	<p>Polenta crémeuse à la carotte</p>	<p>Mélange de légumes et haricots plats (50%) Purée de pomme de terre (50%)</p>	<p>Coquillettes et emmental râpé</p>
<p>Yaourt brassé à la banane BIO Aide UE à destination des écoles</p>	<p>Bûchette mi-chèvre</p>			<p>Pont l'Evêque AOC Aide UE à destination des écoles</p>
	<p>Compote de pomme BIO Aide UE à destination des écoles</p>	<p>Fruit de saison</p>	<p>Façon brownie</p>	<p>Fruit de saison BIO Aide UE à destination des écoles</p>

* 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

12 octobre 2020

au

16 octobre 2020

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Semaine du Goût : Les élections gourmandes

		Velouté d'endives et emmental râpée 		Tartine de la mer moutardée
Merlu  sauce carottes et spéculoos	Sauté de bœuf RAV sauce diable	Sauté de dinde  sauce pain d'épices	Tortellinis ricotta spinaci	Colin MSC huile parfumé gingembre 
Riz BIO pilaf 	Purée de pomme de terre lisse 	Petit pois miel orange 		Jeune carottes ciboulettes (50%) Pommes vapeur (50%)
Mimolette	 Tomme noire		Camembert BIO  Aide UE à destination des écoles	Yaourt nature BIO et sucre  Aide UE à destination des écoles
Fruit de saison BIO  Aide UE à destination des écoles	Pomme au four BIO et coulis caramel  Aide UE à destination des écoles	Fruit de saison	Cake pomme tatin  	

* 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 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

19 octobre 2020

au

23 octobre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
VACANCES SCOLAIRES				
		Potage au potimarron BIO et emmental râpé 	Taboulé BIO  	Chou rouge BIO vinaigrette traditionnelle 
Spirales BIO à la carbonara (porc)   *Spirales BIO à la carbonara de dinde	Sauté de bœuf sauce chasseur 	Tarte tomate chèvre basilic 	Rôti de dinde sauce au miel 	Nuggets de poisson
(spiraales)	Riz créole	Salade verte vinaigrette traditionnelle	Emincé de poireaux béchamel (50%) Pommes vapeur (50%) 	Poêlée de légumes (50%) Semoule (50%) 
Carré de l'Est	Cantal AOC 	Fromage blanc et sauce à la fraise		
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



Marine Stewardship Council (pêche durable)



Recette Chef Péninière du Goût



Produits locaux



Bœuf Race à Viande



AOC / AOP (fromages)



Plat élaboré sur notre cuisine





Menus GARCHES - Scolaire & Centre de loisirs














Semaine du

26 octobre 2020

au

30 octobre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
VACANCES SCOLAIRES				
Potage de légumes 	LE JOUR DU Végé		Laitue iceberg et œuf dur <i>vinaigrette traditionnelle</i>	menu halloween
Hachis Parmentier (Purée de pommes de terre)	Pané mozzarella	Sauté de veau  sauce bercy	Pavé de colin mariné à la provençale	Emincé de poulet  sauce potiron curcuma
Yaourt nature BIO 	Coquillettes 	Quinoa BIO (50%)  Jardinière de légumes BIO (50%)	Semoule BIO 	Carottes miel orange (50%)  Lentilles cuisinées (50%)
	Petit suisse aux fruits	Bûchette mi-chèvre		Mimolette
	Fruit de saison	Fruit de saison BIO 	Milkshake cacao 	Cake à la carotte sucré 

* 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

