

MENUS ECOLE GARIDECH

Semaine n°09 : du 1er au 5 Mars 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Chou rouge vinaigrette	Haricots verts vinaigrette <sup>B</sup>		Salade Exotique <sup>B</sup>	Concombre vinaigrette
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Bœuf mironton 	Parmentier de poisson		Croq blé épinards fromage <sup>A</sup>	Saucisse de Toulouse <i>S/porc : Omelette</i>
 PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Edam		Poêlée de légumes	Lentilles
 DESSERT	Barre bretonne	Kiwi		Fromage blanc sucré	Emmental <sup>B</sup>
				Pomme	Cocktail de fruits au sirop



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade Exotique: riz, ananas, maïs  
Salade Vendéenne: chou blanc, raisins secs

P.A. n°5

<sup>A</sup> Plat alternatif : sans protéine d'origine animale

Semaine n°10 : du 8 au 12 Mars 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Salade Vendéenne	Crêpe au fromage		Chou-fleur <sup>B</sup>	Carottes râpées ciboulette
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Boulettes de bœuf sauce aigre douce	Pilons de poulet		Blé aux haricots rouges façon chili <sup>A</sup>	Filet de lieu sauce citron
 PRODUIT LAITIER	Camembert	Cotentin		(Plat complet)	Semoule <sup>B</sup>
 DESSERT	Fromage blanc coulis <sup>M</sup> <sup>B</sup>	Pomme <sup>B</sup>		Fromage frais sucré	Edam
				Fourrandise à la fraise	Crème dessert vanille

En gras les plats contenant du porc

<sup>B bio</sup>  
1 élément bio/jour + 12 repas bio/an

<sup>L Local</sup>  
Nos viandes proviennent de notre fournisseur "Bosquet" et les fruits du "Vergers des Bosquet" (du Tarn) lorsque l'approvisionnement le permet

P.A. n°1

