






MENUS ECOLE GARIDECH

Semaine n°15 : du 12 au 16 Avril 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Feuilleté au fromage	Chou blanc aux raisins		Concombre ciboulette	Carottes râpées ^B
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Emincé de dinde tandoori	Boulettes de bœuf sauce tomate		Tortis bolognaise de lentilles ^A ^B	Marmite de poisson
 PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Camembert ^B		(Plat complet)	Riz pilaf
 DESSERT	Pomme ^B	Mousse au chocolat <i>S/porc : crème dessert chocolat</i>		Emmental	Fromage blanc sucré
				Flan vanille	Compote de pêche coupelle







TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

P.A. n°1

^A Plat alternatif : sans protéine d'origine animale

Semaine n°16 : du 19 au 23 Avril 2021

VACANCES SCOLAIRES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE					
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT					
 PRODUIT LAITIER					
 DESSERT					

En gras les plats contenant du porc

^B bio
1 élément bio/jour + 12 repas bio/an

^L Local

Nos viandes proviennent de notre fournisseur "Bosquet" et les fruits du "Vergers des Bosquet" (du Tarn) lorsque l'approvisionnement le permet

P.A. n°2



^L Circuits courts/ Produits locaux ^M maison ^B bio ^A Alternatif 

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAIN & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES