

Restaurant scolaire de Garat

Menus du 8 novembre au 17 décembre 2021

lundi 8 novembre	mardi 9 novembre	jeudi 11 novembre	vendredi 12 novembre
Taboulé	Carottes râpées BIO vinaigrette		Salade d'endives aux pommes
Poisson du marché MSC sauce basilic	Hachis parmentier végétarien BIO aux lentilles		Rôti de veau (VBF)
Gratin de courge	Salade verte BIO		Haricots verts
Mimolette	Fromage de chèvre LOCAL		Camembert
Fruit de saison	Compote BIO		Brownie au chocolat et crème anglaise

Asie

lundi 15 novembre	mardi 16 novembre	jeudi 18 novembre	vendredi 19 novembre
Celeri râpé rémoulade	Nems	Salade de riz BIO	Pomelo au sucre
Lasagne à la bolognaise (VBF)	Sauté de volaille (VBF) à l'aigre douce	Clafoutis BIO épinard et chèvre	Poisson du marché MSC sauce tomate
Salade verte	Poêlée de légumes à l'asiatique	Carottes BIO	Coeurs de blé
Cantal AOP	Saint Paulin	Fromage blanc BIO	Coulommiers
Crème au caramel	Salade de fruits aux litchis	aux fruits frais coupés	Crème à la vanille

Gastronomades

lundi 22 novembre	mardi 23 novembre	jeudi 25 novembre	vendredi 26 novembre
Salade verte au bleu et croûtons	Betteraves rouges BIO à l'échalote	Saucisson sec et cornichons	Velouté de céleri avec céleri frit et son cappuccino au persil
Palet végétarien montagnard	Boeuf (VBF) BIO bourguignon	Brandade de poisson	Filets de volaille braisés au foie
Petits pois	Pâtes BIO	Salade verte	Carottes (orange, jaune, pourpre) et panais rôtis au four
Petits suisses	Emmental BIO	Chanteneige	Croustillant de pain d'épices et crème mousseline aux pommes et à la vanille
Fruit de saison	Fruit de saison BIO	Ananas au sirop	

lundi 29 novembre	mardi 30 novembre	jeudi 2 décembre	vendredi 3 décembre
Carottes râpées BIO au citron	Toast au chèvre chaud	Salade de chou chinois	Concombres sauce au yaourt
Chipolatas BIO grillées	Curry végétarien (patate douce, carotte, poireau, champignon)	Rosbeef (VBF)	Poisson meunière et citron
Lentilles BIO	Riz	Purée de courge	Boullgour aux petits légumes
Edam BIO	Fromage blanc LOCAL	Mont Cadi	Fraidou
Compote BIO	Fruit de saison	Cookies	Île flottante au caramel

lundi 6 décembre	mardi 7 décembre	jeudi 9 décembre	vendredi 10 décembre
Salade de riz BIO	Poage de légumes	Salade Waldorf (céleri branche, pomme, noix)	Friand
Rôti de porc BIO	Lasagne végétarienne aux légumes	Tajine de veau (VBF)	Poisson du marché MSC crème à l'aneth
Haricots verts BIO	Salade verte	Semoule	Epinards béchamel
Yaourt BIO	Gouda	Fromage ail et fines herbes	Mimolette
Clémentine BIO	Fruit de saison	Liégeois au chocolat	Fruit de saison

Repas de Noël

lundi 13 décembre	mardi 14 décembre	jeudi 16 décembre	vendredi 17 décembre
Betteraves rouges BIO vinaigrette	Taboulé	Salade verte maïs avocat	Mousson de canard et son confit d'oignon rouge
Pâtes BIO	Pavé de poisson à la bordelaise	Crousti fromager	Cuisse de poulet BBC aux champignons et aux marrons
à la bolognaise BIO (VBF)	Chou-fleur	Jardinière de légumes	Pommes pins
Fromage blanc BIO	Petits suisses	Saint Paulin	Tomme grise
aux fruits frais coupés	Fruit de saison	Riz au lait	Bûche de Noël

Végétarien

Bio

Local

Viande française

Produit labellisé

Repas à thème

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Menus susceptibles de modifications en fonction des livraisons.

