

Restaurant scolaire de Garat

Menus du 3 janvier au 11 février 2022



Fêtons l'Épiphanie



lundi 3 janvier	mardi 4 janvier	jeudi 6 janvier	vendredi 7 janvier
Betteraves rouges vinaigrette	Salade verte BIO aux dès de fromage BIO	Saucisson sec et cornichons / beurre	Salade piémontaise
Escalope de porc miel moutarde	Dahl de lentilles vertes BIO et patate douce	Sauté de bœuf (VBF) bourguignon	Poisson MSC sauce citron
Endives braisées	Riz BIO	Coquillettes	Epinards en gratin
Cantal	Fromage de chèvre	Yaourt BIO	Mimolette
Galette des rois	Compote BIO	Clémentines	Fruit de saison

Fêtons la Chandeleur



lundi 24 janvier	mardi 25 janvier	jeudi 27 janvier	vendredi 28 janvier
Carottes râpées BIO aux raisins	Salade de riz aux légumes	Raita de radis noirs	Salade d'endives aux pommes
Chipolatas BIO grillées	Clafoutis salé potiron, champignons, moutarde, emmental	Rosbeef (VBF)	Poisson MSC crème de basilic
Purée de pois cassés	Salade verte	Gratin de chou-fleur	Potatoes
Vache qui rit BIO	Fromage ail et fines herbes	Saint nectaire AOP	Coulommiers
Compote BIO	Banane	Crêpes	Faiselle au coulis de fruits rouges



Bon Appétit



lundi 10 janvier	mardi 11 janvier	jeudi 13 janvier	vendredi 14 janvier
Céleri rapé rémoulade au fromage blanc	Endives vinaigrette à l'orange	Taboulé BIO	Toast au chèvre frais et fines herbes
Croque Monsieur	Brandade de poisson MSC	Escalope de dinde BIO à la tomate	Omelette soufflée à la ciboulette
Salade verte		Poêlée de carottes BIO	Fondue de poireaux
Gouda	Camembert	Emmental BIO	Fromage blanc LOCAL
Mousse au chocolat	Entremets maison à la vanille	Banane BIO	Pomme LOCALE

lundi 31 janvier	mardi 1 février	jeudi 3 février	vendredi 4 février
Friand au fromage	Velouté de légumes	Taboulé	Coleslaw BIO
Sauté de porc au curry	Pizza aux fromages	Poisson MSC pané et citron	Spaghettis
Haricots plats	Salade verte	Epinards béchamel	à la bolognaise BIO
Mimolette	Yaourt	Cantal	Chanteneige BIO
Fruit de saison	Fruit de saison	Salade de fruits frais	Crème aux oeufs BIO maison

Russie



lundi 17 janvier	mardi 18 janvier	jeudi 20 janvier	vendredi 21 janvier
Salade de pâtes BIO au surimi	Pâté de campagne et cornichons	Velouté de légumes	Chou râpé en salade
Cuisse de poulet rôti BIO	Tajine de veau (VBF)	Paella végétarienne	Poisson MSC meunière et citron
Brocolis BIO béchamel	Semoule	(riz jaune, petits pois, haricots verts, champignons)	Purée de butternut
Suisses BIO	Saint Paulin	Coulommiers	Edam
Fruit de saison BIO	Fruit de saison	Poire	Moelleux maison au chocolat

lundi 7 février	mardi 8 février	jeudi 10 février	vendredi 11 février
Betteraves rouges vinaigrette	Salade russe BIO (pdt, macédoine, oeuf dur, jambon)	Salade avocat maïs	Potage de légumes
Emincé de dinde à la crème	Boeuf BIO stroganoff	Falafels (boulettes de pois chiches)	Blanquette de poisson MSC
Boullgour	Chou BIO braisé	Haricots beurre persillés	Riz
Carré frais	Gouda BIO	Camembert	Yaourt BIO
Fruit de saison	Vatrouchka (tarte au fromage blanc LOCAL et raisins secs)	Liégeois au chocolat	Fruit de saison

- 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.

