

La semaine du goût est un événement qui dure depuis de nombreuses années et se déroule désormais à l'international.



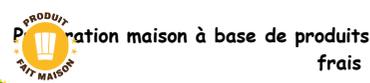
Ecole de GARAT

Menus du mois



2022

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
spécification				<b>Repas Végétarien</b>	
Semaine du 03 au 07.10	Tomates en salade Saucisses « fermières » Flageolets Camembert Flan nappé caramel	Pommes de terre tartare Sauté de boeuf VBF Haricots verts Fromage blanc et Fruit frais de saison		Salade mimosa Gratin de patés à l'emmental et mozzarella Fromage Tartelette chocolat	Salade de blé Fish and chip « maison » Salade verte de saison Petit filou Fruit frais de saison
Goûter					
spécification	<b>Semaine du goût</b>		<b>Semaine du goût</b>		<b>Semaine du goût</b>
Semaine du 10 au 14.10	Salade julienne légumes oubliés croquants vinaigrette miel basilic  Parmentier a la patate douce végétarien  Fromage  Compote et crumble de noisette	Soupe de pois cassés  Poulet roti ,confits de chataines  Duo de carottes et navets glacés  Fromage blanc et  Coulis de myrtilles		Mesclun de salade et toastinette de mousseline d'avocat aux agrumes  Tarte paysanne à la Tomme locale  de panais  Panna cotta »maison »  Fruits frais	Trilogie de betteraves sauce orange  Poissons frais frais du jour  Gratin d'épinards  fromage  Semoule au lait fraise tagada
Goûter					
spécification	<b>Repas Végétarien</b>				
Semaine du 17 au 21.10	Coelslaw de légumes de saison  Tajine de légumes de saison, semoule et pois chiche  Comté Creme dessert vanille	Toast chevre  Joue de porc confite  Duo de brocolis et chou fleur bio  petit suisse Fruit frais de saison		Chiffonade de chou  Sauté de veau Marengo  Carottes sautées  Camembert Gâteau d'Anniversaire	Saucisson sec  Brandade de poisson  Salade de saison  fromage Fruit frais de saison
Goûter					
ALSH	<b>Vacances</b>	<b>Vacances</b>	<b>vacances</b>	<b>vacances</b>	<b>vacances</b>
Semaine du 24 au 28.10					
Goûter					



# École de GARAT



2022



Bon appétit !

lundi 3 octobre	mardi 4 octobre	mercredi 5 octobre	jeudi 6 octobre	vendredi 7 octobre
<i>François d'Assise</i>	<i>Fleur</i>	<i>Bruno</i>	 <b>Repas Végétarien</b> <i>Serge</i>	<i>Pélagie</i>
<b>Tomates en salade</b> 	<b>Pommes de terre tartare</b>  		<b>Salade mimosa</b>  	<b>Salade de blé</b>  
<b>Saucisses « fermières »</b> 	<b>Sauté de boeuf VBF</b>   		<b>Gratin de pâtes</b>  	<b>Fish and chip « maison »</b> 
<b>Flageolets</b>  	<b>Haricots verts</b> 		<b>à l'emmental et mozzarella</b>	<b>Salade verte de saison</b> 
<b>Camembert</b> 	<b>Fromage blanc et</b>		<b>Fromage</b> 	<b>Petit filou</b> 
<b>Flan nappé caramel</b> 	<b>Fruit frais de saison</b> 		<b>Tartelette chocolat</b> 	<b>Fruit frais de saison</b> 

## Goûters

 Produits locaux

 **Produit Bio**

 **Produit de saison**

 **Préparation maison**

 **Viande de boeuf D'origine française**

 **Produit frais, Local et de saison**

 **Appellation d'Origine Protégée**

 **Appellation d'origine contrôlée**

 **Spécialité Traditionnelle Garantie**

 **Label rouge**

 **Indication géographique protégée**

Les menus peuvent subir des modifications indépendantes de notre volonté. Les menus sont visés par notre diététicienne en conformité avec le GEMRCN.



# École de GARAT



2022



Bon appétit !

lundi 10 octobre	mardi 11 octobre	mercredi 12 octobre	jeudi 13 octobre	vendredi 14 octobre
<b>Semaine du goût</b> <i>Firmin</i>	<b>Semaine du goût</b> <i>Wilfried</i>	<i>Géraud</i>	<b>Semaine du goût</b> <i>Juste</i>	<b>Semaine du goût</b> <i>Thérèse d'Avila</i>
Salade julienne légumes oubliés croquants vinaigrette miel basilic	Soupe de pois cassés		Mesclun de salade et toastinette de mousseline d'avocat aux agrumes	Trilogie de betteraves sauce orange
Parmentier a la patate douce végétarien	Poulet roti ,confits de chataines		Tarte paysanne à la Tomme locale	Poissons frais frais du jour
	Duo de carottes et navets glacés		Puree de panais	Gratin d'epinards
Fromage	Fromage blanc et		Panna cotta »maison »	fromage
Compote et crumble de noisette	Coulis de myrtilles		Fruits frais	Semoule au lait fraise tagada

## Goûters



Produits locaux



Produit Bio



Produit de saison



Préparation maison

Viande de boeuf  
D'origine françaiseProduit frais,  
Local et de saison

Appellation d'Origine Protégée



Appellation d'origine contrôlée



Spécialité Traditionnelle Garantie



Label rouge



Indication géographique protégée

Les menus peuvent subir des modifications indépendantes de notre volonté. Les menus sont visés par notre diététicienne en conformité avec le GEMRCN.

# École de GARAT



2022



Bon appétit !

lundi 17 octobre	mardi 18 octobre	mercredi 19 octobre	jeudi 20 octobre	vendredi 21 octobre
Repas Végétarien <i>Luc</i>	<i>René</i>	<i>Adeline</i>	<i>Céline</i>	<i>Elodie</i>
Coelslaw de légumes de saison	Toast chevre		Chiffonade de chou	Saucisson sec
Tajine de légumes de saison, semoule et pois chiche	Joue de porc confite		Sauté de veau Marengo	Brandade de poisson
	Duo de brocolis et chou fleur bio		Carottes sautées	Salade de saison
Comté	petit suisse		Camembert	fromage
Creme dessert vanille	Fruit frais de saison		Gateau d'Anniversaire	Fruit frais de saison

## Goûters



Produits locaux



Produit Bio



Produit de saison



Préparation maison à base de produits frais



Viande de boeuf D'origine française



Produit frais, Local et de saison



Appellation d'Origine Protégée



Appellation d'origine contrôlée



Spécialité Traditionnelle Garantie



Label rouge



Indication géographique protégée

Les menus peuvent subir des modifications indépendantes de notre volonté. Les menus sont visés par notre diététicienne en conformité avec le GEMRCN.

# École de GARAT

Octobre

2021



Bon appétit !

lundi 24 octobre	mardi 25 octobre	mercredi 26 octobre	jeudi 27 octobre	vendredi 28 octobre
Vacances <i>Crépin</i>	Vacances <i>Dimitri</i>	vacances <i>Emeline</i>	vacances <i>Jude</i>	 vacances <i>Narcisse</i>

## Gouters



Produits locaux



Produit Bio



Produit de saison



Préparation maison à base de produits frais



Viande de boeuf D'origine française



Produit frais, Local et de saison



Appellation d'Origine Protégée



Appellation d'origine contrôlée



Spécialité Traditionnelle Garantie



Label rouge



Indication géographique protégée

Les menus peuvent subir des modifications indépendantes de notre volonté. Les menus sont visés par notre diététicienne en conformité avec le GEMRCN.

# École de GARAT

2021



Bon appétit !

samedi 30 décembre	samedi 30 décembre	samedi 30 décembre	samedi 30 décembre	samedi 30 décembre
samedi 30 décembre	samedi 30 décembre	samedi 30 décembre	samedi 30 décembre 	samedi 30 décembre

## Goûters



Appellation d'Origine Protégée



Appellation d'origine contrôlée



Spécialité Traditionnelle Garantie



Label rouge



Indication géographique protégée

Préparation maison à base de produits frais

Viande de boeuf D'origine française

Produit frais, local et de saison

Les menus peuvent subir des modifications indépendantes de notre volonté. Les menus sont visés par notre diététicienne en conformité avec le GEMRCN.

Semaine du 03 au 07.10

		 <b>Céréales contenant du gluten</b> (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)	 <b>Lait</b>	 <b>Oeufs</b>	 <b>Arachides</b>	 <b>Soja</b>	 <b>Moutarde</b>	 <b>Fruits à coques</b> (amandes, noisettes, noix, Noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)	 <b>Céleri</b>	 <b>Graines de sésame</b>	 <b>Poissons</b>	 <b>Crustacés</b>	 <b>Mollusques</b>	 <b>Lupin</b>	<b>Anhydride sulfureux et sulfites</b> en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO <sub>2</sub> )	<b>Aucun</b>
<b>lundi</b>	Tomates en salade															
	Saucisses « fermières »															
	Flageolets															
	Camembert															
	Flan nappé caramel															
<b>mardi</b>	Pommes de terre tartare															
	Sauté de boeuf VBF															
	Haricots verts															
	Fromage blanc et															
	Fruit frais de saison															
<b>mercredi</b>																
<b>jeudi</b>	Salade mimosa															
	Gratin de pâtes à l'emmental et mozzarella															
	Fromage															
	Tartelette chocolat															
<b>vendredi</b>	Salade de blé															
	Fish and chip « maison »															
	Salade verte de saison															
	Petit filou															
	Fruit frais de saison															

Les menus peuvent subir des modifications en fonction des approvisionnements

Les repas servis par le restaurant scolaire peuvent contenir d'autres traces d'allergènes non identifiés par nos services. Pour plus d'informations, rapprochez vous du chef

**INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES**

Semaine du 10 au 14.10

**Céréales contenant du gluten**  
(blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)

**Lait**

**Oeufs**

**Arachides**

**Soja**

**Moutarde**

**Fruits à coques**  
(amandes, noisettes, noix, Noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)

**Céleri**

**Graines de sésame**

**Poissons**

**Crustacés**

**Mollusques**

**Lupin**

**Anhydride sulfureux et sulfites**  
en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2)

**Aucun**

		Céréales contenant du gluten	Lait	Oeufs	Arachides	Soja	Moutarde	Fruits à coques	Céleri	Graines de sésame	Poissons	Crustacés	Mollusques	Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites	Aucun
lundi	légumes oubliés croquants vinaigrette miel basilic															
	armentier a la patate douce végétarien															
	Fromage															
	Compote et crumble de noisette															
mardi	Soupe de pois cassés															
	Poulet roti ,confits de chataines															
	Duo de carottes et navets glacés															
	Fromage blanc et															
	Coulis de myrtilles															
mercredi																
jeudi	le et toastinette de mousseline d'avocat aux agrumes															
	Tarte paysanne à la Tomme locale															
	Puree de panais															
	Panna cotta »maison »															
vendredi	Fruits frais															
	Trilogie de betteraves sauce orange															
	Poissons frais frais du jour															
	Gratin d'épinards															
	fromage															
Semoule au lait fraise tagada																

Les menus peuvent subir des modifications en fonction des approvisionnements

Les repas servis par le restaurant scolaire peuvent contenir d'autre traces d'allergènes non identifiés par nos services. Pour plus d'informations, rapprochez vous du chef

**INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES**

Semaine du 17 au 21.10

  
**Céréales contenant du gluten**  
 (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)

  
**Lait**

  
**Oeufs**

  
**Arachides**

  
**Soja**

  
**Moutarde**

  
**Fruits à coques**  
 (amandes, noisettes, noix, Noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)

  
**Céleri**

  
**Graines de sésame**

  
**Poissons**

  
**Crustacés**

  
**Mollusques**

  
**Lupin**

**Anhydride sulfureux et sulfites**  
 en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2)

**Aucun**

		Céréales contenant du gluten	Lait	Oeufs	Arachides	Soja	Moutarde	Fruits à coques	Céleri	Graines de sésame	Poissons	Crustacés	Mollusques	Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites	Aucun
lundi	Coelshaw de légumes de saison															
	légumes de saison, semoule et pois chiche															
	Comté															
	Creme dessert vanille															
mardi	Toast chevre															
	Joue de porc confite															
	Duo de brocolis et chou fleur bio															
	petit suisse															
	Fruit frais de saison															
mercredi																
jeudi	Chiffonade de chou															
	Sauté de veau Marengo															
	Carottes sautées															
	Camembert															
	Gateau d'Anniversaire															
vendredi	Saucisson sec															
	Brandade de poisson															
	Salade de saison															
	fromage															
	Fruit frais de saison															

Les menus peuvent subir des modifications en fonction des approvisionnements

Les repas servis par le restaurant scolaire peuvent contenir d'autre traces d'allergènes non identifiés par nos services. Pour plus d'informations, rapprochez vous du chef

**INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES**

Semaine du 24 au 28.10

	 <p><b>Céréales contenant du gluten</b> (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)</p>	 <p><b>Lait</b></p>	 <p><b>Oeufs</b></p>	 <p><b>Arachides</b></p>	 <p><b>Soja</b></p>	 <p><b>Moutarde</b></p>	 <p><b>Fruits à coques</b> (amandes, noisettes, noix, Noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistachés)</p>	 <p><b>Céleri</b></p>	 <p><b>Graines de sésame</b></p>	 <p><b>Poissons</b></p>	 <p><b>Crustacés</b></p>	 <p><b>Mollusques</b></p>	 <p><b>Lupin</b></p>	<p><b>Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2)</b></p>	<p><b>Aucun</b></p>	
lundi																
mardi																
mercredi																
jeudi																
vendredi																

Les menus peuvent subir des modifications en fonction des approvisionnements

Les repas servis par le restaurant scolaire peuvent contenir d'autres traces d'allergènes non identifiés par nos services. Pour plus d'informations, rapprochez vous du chef

## INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

0

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
 <b>Céréales contenant du gluten</b> (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)					
 <b>Lait</b>					
 <b>Oeufs</b>					
 <b>Arachides</b>					
 <b>Soja</b>					
 <b>Moutarde</b>					
 <b>Fruits à coques</b> (amandes, noisettes, noix, Noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)					
 <b>Céleri</b>					
 <b>Graines de sésame</b>					
 <b>Poissons</b>					
 <b>Crustacés</b>					
 <b>Mollusques</b>					
 <b>Lupin</b>					
<b>Anhydride sulfureux et sulfites</b> en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO <sub>2</sub> )					
<b>Aucun</b>					

Les menus peuvent subir des modifications en fonction des approvisionnements

Les repas servis par le restaurant scolaire peuvent contenir d'autres traces d'allergènes non identifiés par nos services. Pour plus d'informations, rapprochez vous du chef