

École de
Mois de

Garat
Janvier

2023



Bon appétit !

lundi 2 janvier	mardi 3 janvier	mercredi 4 janvier	jeudi 5 janvier	vendredi 6 janvier
<i>Basile</i>	<i>Geneviève</i>	<i>Odilon</i>	Repas Végétarien <i>Edouard</i>	<i>Méline</i>
	Potage vermicelle  		Choux raves, croutons des de fromage     	Wrap de légumes  
	Poisson meuniere		Oeufs durs sauce Aurore 	Échine de porc rôtie « Locale »  
	Epinards bechamel 		Salsifis 	Gratin dauphinois  
	Yaourt local 			Fromage 
	Fruit 		Galette des rois 	Fruit 

 Produits locaux



Produit Bio



Produit de saison



Préparation maison



Viande de boeuf
D'origine française

Label rouge



Produit frais,
Local et de saison

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
Mois de

Garat
Janvier

2023



Bon appétit !

lundi 9 janvier	mardi 10 janvier	mercredi 11 janvier	jeudi 12 janvier	vendredi 13 janvier
<i>Alix</i>	<i>Guillaume</i>	<i>Pauline</i>	Repas Végétarien <i>Tatiana</i>	<i>Yvette</i>
Friand fromage	Salade coleslaw		Carottes au maïs	Potage poireaux et pommes de terre
Escalope de volaille au jus	Dos de colin rôti persillade citron		Pizza au fromage	Poulet rôti au thym
Gratin de chou-fleur	Purée de pommes de terre		Julienne de légumes	Haricots beurre
Petit suisse	Fromage			Yaourt nature
Fruit	Compote de fruit		Crème caramel	Pêche au sirop grenadine



Produits locaux



Produit Bio



Appellation d'Origine Protégée



Produit de saison



Appellation d'origine contrôlée



Préparation maison



Spécialité Traditionnelle Garantie



Viande de bœuf
D'origine française



Label rouge



Produit frais,
Local et de saison



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

Janvier 2023



Bon appétit !

lundi 16 janvier	mardi 17 janvier	mercredi 18 janvier	jeudi 19 janvier	vendredi 20 janvier
MENU DES ENFANTS <i>Marcel</i>	Repas Végétarien <i>Roseline</i>	<i>Prisca</i>	<i>Marius</i>	<i>Sébastien</i>
	Œufs mayonnaise		Betterave rouge	radis noir croque au sel
	Chili revisitae au végétal		Steack hache	Filet de poisson du jour
	Riz		Pates au beurre	Purée de carottes au cumin
	Petit suisse		Fromage	Fromage
	Fruit		Fruit de saison	Gâteau d'anniversaire

 **Produits locaux**



Produit Bio

Appellation d'Origine Protégée



Produit de saison

Appellation d'origine contrôlée



Préparation maison

Spécialité Traditionnelle Garantie



**Viande de bœuf
D'origine française**

Label rouge



**Produit frais,
Local et de saison**

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

Janvier

2023



Bon appétit !

lundi 23 janvier	mardi 24 janvier	mercredi 25 janvier	jeudi 26 janvier	vendredi 27 janvier
menu nouvel an chinois <i>Banard</i>	<i>François de Sales</i>	<i>Conversion de Paul</i>	repas vegetarien <i>Paule</i>	<i>Angèle</i>
Soupe de lentilles corail 	Celeri sauce cocktail   		Potage de légumes    	Pomelos 
Curry de lapin facon thai 	Saucisse grillée 		Omelette 	Calamars a la tomates 
Poelee de chou chinois et carotte à l'asiatique   	Semoule 		Aux pommes de terre  	Riz aux petits légumes de saison  
Mangue	Fromage 		Yaourt local 	Fromage 
Perle du japon au chocolat 	Poires caramélisées, eclats de speculoos 		Orange 	Pâtisserie du chef 

 Produits locaux



Produit Bio

Appellation d'Origine Protégée



Produit de saison

Appellation d'origine contrôlée



Préparation maison

Spécialité Traditionnelle Garantie



Viande de boeuf
D'origine française

Label rouge



Produit frais,
Local et de saison

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

Janvier

2023



Bon appétit !

lundi 30 janvier	mardi 31 janvier	mercredi 1 février	jeudi 2 février	vendredi 3 février
<i>Martine</i>	<i>Ella</i>	<i>Pres du Seigneur</i>	<i>Blaise</i>	<i>Véronique</i>
Bruschetta	Endives aux noix		Avocat et mais	Potage à la tomate
Poêlée de légumes et champignons	à la mexicaine (haricots rouges/carotte/maïs)		Fan de carotte	Coeur de blé
Fromage	Petit suisse			Fromage
Banane	Compote		Gâteaux de crepes	Pomme au four

Goûters

Produits locaux



Produit Bio

Appellation d'Origine Protégée



Produit de saison

Appellation d'origine contrôlée



Préparation maison

Spécialité Traditionnelle Garantie



**Viande de boeuf
D'origine française**

Label rouge



**Produit frais,
Local et de saison**

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

FEVRIER

2023



Bon appétit !

lundi 6 février	mardi 7 février	mercredi 8 février	jeudi 9 février	vendredi 10 février
<i>Gaston</i>	<i>Eugène</i>	<i>Jacqueline</i>	<i>Apolline</i>	<i>Arnaud</i>

Goûters



Produits locaux



Produit Bio



Appellation d'Origine Protégée



Produit de saison



Appellation d'origine contrôlée



Préparation maison à base de produits frais



Spécialité Traditionnelle Garantie



Viande de boeuf D'origine française



Label rouge



Produit frais, Local et de saison



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

FEVRIER

2023



Bon appétit !

lundi 13 février	mardi 14 février	mercredi 15 février	jeudi 16 février	vendredi 17 février
<i>Béatrice</i>	<i>Valentin</i>	<i>Claude</i>	<i>Julienne</i>	<i>Alexis</i>

Goûters



Produits locaux



Produit Bio



Appellation d'Origine Protégée



Produit de saison



Appellation d'origine contrôlée



Préparation maison à base de produits frais



Spécialité Traditionnelle Garantie



Viande de boeuf D'origine française



Label rouge



Produit frais, Local et de saison



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 FEVRIER

2023



Bon appétit !

lundi 20 février	mardi 21 février	mercredi 22 février	jeudi 23 février	vendredi 24 février
<i>Aimée</i>	<i>Damien</i>	<i>Isabelle</i>	<i>Lazare</i>	<i>Modeste</i>
Potage légumes   	wrap de légumes   		MENU DES ENFANTS 	Céleri mayonnaise 
Fricadelle de volaille 	Poisson provençale			Risotto butternut et mozzarella  
Gratin de chou fleur   	Carottes sautées   			Salade Verte  
Fromage 	Fromage 			Fromage 
Fruits 	Beignets fourrés			Pâtisserie du chef 

Goûters



Produits locaux



Produit Bio

Appellation d'Origine Protégée



Produit de saison

Appellation d'origine contrôlée



Préparation maison

Spécialité Traditionnelle Garantie



Viande de boeuf
D'origine française

Label rouge



Produit frais,
Local et de saison

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

FEVRIER

2023



Bon appétit !

lundi 27 février	mardi 28 février	mercredi 1 mars	jeudi 2 mars	vendredi 3 mars
<i>Honorine</i>	<i>Romain</i>	<i>Aubin</i>	<i>Charles le Bon</i>	<i>Guénolé</i>
Potage Cultivateur 	Crêpe au fromage		Veloute de champignons 	Tartine d'houmous
Cordon bleu	Estouffade de veau 		Parmentier de poisson 	Brouillade d'Oeufs a la tomates
Rosti de pommes de terre	Fleurettes de brocoli 		Chou rouge et noix 	Semoule
Yaourt Local 	Fromage 		Fromage 	
Fruit de saison 	Salade de fruits frais 		Gateau d'anniversaire 	Ile flottante

Goûters



Produits locaux



Produit Bio

Appellation d'Origine Protégée



Produit de saison

Appellation d'origine contrôlée



Préparation maison à

Spécialité Traditionnelle Garantie



**Viande de boeuf
D'origine française**

Label rouge



**Produit frais,
Local et de saison**

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.