

# ECOLE DE GARIDECH



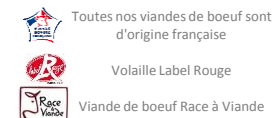
## Lundi de Pâques

### Semaine 16 : du 17 au 21 Avril 2017



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée		Salade vendéenne	Semoule fantaisie	Concombre vinaigrette	Crêpe au fromage
Plat principal		Raviolis de volaille	Steak haché	<b>Rôti de porc</b>	Filet de colin poché citron
Accompagnement		(Plat complet)	Haricots verts	Purée de pommes de terre	Courgettes à la tomate
Produit laitier		Fraidou	Fromage blanc sucré	Vache qui rit	Saint Paulin
Dessert		Liégeois vanille	Barre bretonne	Compote de pomme	Banane*

**Certifié/label**



Toutes nos viandes de bœuf sont d'origine française  
 Volaille Label Rouge  
 Viande de bœuf Race à Viande  
**En gras les plats contenant du porc**  
 \* Fruit indiqué sous réserve de disponibilité auprès de notre

### Semaine 17 : du 24 au 28 Avril 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Betteraves vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette	Salade Marco Polo	Tomate vinaigrette	<b>Mortadelle</b>
Plat principal	Sauté de bœuf RAV aux poivrons	<b>Cassoulet</b>	Pizza	Nugget's de volaille	Filet de colin sauce crevettes
Accompagnement	Pâtes papillons	(Plat complet)	Salade verte	Petits-pois au jus	Semoule
Produit laitier	Yaourt aromatisé	Fondu président	Mimolette	Camembert	Gouda
Dessert	Compote pomme cassis	Mousse au chocolat au lait	Pomme*	Gaufre au chocolat	Poire*

**Local**  
 Le sauté de bœuf provient de notre fournisseur "Lozère Viande"  
 Le sauté et le rôti de porc provient de notre fournisseur Bousquet" (Aveyron)  
 Les fruits proviennent des "Vergers du Bosquets" (Tarn) lorsque les approvisionnements le permettent : pomme, poire.

**Maison**  
 Toutes nos **purées de fruits** sont maison, elles sont 100% fruits et sans sucre ajouté.

**Composition des plats :**  
 Salade vendéenne : chou blanc, raisin sec  
 Semoule fantaisie : semoule, tomate, petit pois, raisin sec  
 Salade Marco Polo : pâtes, poivron rouge, surimi



**CROQ'CONTES**  
 Cette année au programme des animations, les contes détournés avec Croq'Conte

Vous repérer grâce aux pictogrammes maison Local Certifié/label

# ECOLE DE GARIDECH



## FETE DU TRAVAIL

### Semaine 18 : du 1er au 5 Mai 2017



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée		Haricots verts vinaigrette	Macédoine mayonnaise	Salade verte	Pommes de terre échalotes
Plat principal		Colin pané citron	Escalope de dinde sauce estragon	Lasagne bolognaise	<b>Palette de porc sauce diable</b>
Accompagnement		Purée de carottes	Lentilles	(Plat complet)	Mitonnée de légumes
Produit laitier		Edam	Cotentin	Saint Paulin	Rondelé nature
Dessert		Pomme* <b>L</b>	Crème dessert vanille	Compote pomme fraise	Banane*
P.A. n°5					





Toutes nos viandes de bœuf sont d'origine française  
 Race Volaille Label Rouge  
 Race Viande  
 Viande de bœuf Race à Viande

En gras les plats contenant du porc,  
 \* Fruit indiqué sous réserve de disponibilité auprès de notre fournisseur

### Semaine 19 : du 8 au 12 Mai 2017

## ARMISTICE 1945

## Jack et le haricot magique

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée		Betteraves vinaigrette	Tomate à la croque		<b>Saucisson à l'ail</b>
Plat principal		Hachis parmentier RAV 	Filet de colin au beurre blanc		Marmite de poisson basquaise
Accompagnement		(Plat complet)	Boullgour		Penne regate
Produit laitier		Camembert	Yaourt aux fruits		Emmental
Dessert		Liégeois chocolat	Poire*		Pomme* <b>L</b>
P.A. n°1					



Le sauté de bœuf provient de notre fournisseur "Lozère Viande"  
 Le sauté et le rôti de porc provient de notre fournisseur "Bousquet" (Aveyron).  
 Les fruits proviennent des "Vergers du Bosquets" (Tarn) lorsque les approvisionnements le permettent :



Toutes nos **purées de fruits** sont maison, elles sont 100% fruits et sans sucre ajouté.

Composition des plats :  
 Riz madras : riz, oignon, raisin sec, ananas

Vous repérer grâce aux pictogrammes  maison  Local  Certifié/Label



**CROQ'CONTES**  
 Cette année au programme des animations, les contes détournés avec Croq'Conte

# ECOLE DE GARIDECH



## Semaine 20 : du 15 au 19 Mai 2017



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Entrée	Radis beurre	Salade de blé fantaisie	Feuilleté au fromage	Salade verte	Salade coleslaw
Plat principal	<b>Colombo de porc</b>	Colin meunière citron	Poitrine de veau provençale	Omelette	Goulash de bœuf RAV
Accompagnement	Riz pilaf	Ratatouille	Carottes en dés	Coquillettes à la tomate	Semoule
Produit laitier	Saint Paulin	Yaourt nature sucré	Edam	Camembert	Vache qui rit
Dessert	Flan nappé caramel	Banane*	Pomme*	Fraises (sous réserve)	Mousse au chocolat au lait

**Certifié/label**

Toutes nos viandes de bœuf sont d'origine française  
 Volaille Label Rouge  
 Viande de bœuf Race à Viande

En **gras** les plats contenant du porc,  
 \* Fruit indiqué sous réserve de disponibilité auprès de notre fournisseur

## Semaine 21 : du 22 au 26 Mai 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Entrée	Taboulé	Macédoine de légumes	Salade de riz tomate concombre	<b>ASCENSION</b>	
Plat principal	Poulet rôti LABEL ROUGE	Torti bolognaise RAV	Rôti de dinde		
Accompagnement	Haricots verts persillés	(Plat complet)	Courgettes béchamel		
Produit laitier	Emmental	Fondu président	Yaourt aromatisé		
Dessert	Pomme*	Liégeois vanille	Madeleine		

Local

Le sauté de bœuf provient de notre fournisseur "Lozère Viande"  
 Le sauté et le rôti de porc provient de notre fournisseur "Bousquet" (Aveyron).  
 Les fruits proviennent des "Vergers du Bosquets" (Tarn) lorsque les approvisionnements le permettent : pomme, poire.

maison

Toutes nos **purées de fruits** sont maison, elles sont 100% fruits et sans sucre ajouté.

Composition des plats :  
 Salade de blé fantaisie : blé, tomate, maïs /  
 Salade coleslaw : carotte et chou blanc émincés mayonnaise

Vous repérer grâce aux pictogrammes maison Local Certifié/label



**CROQ'CONTES**  
 Cette année au programme des animations, les contes détournés avec Croq'Conte

# ECOLE DE GARIDECH



## Semaine 22 : du 29 Mai au 2 Juin 2017

Les 3 petits cochons



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Betteraves vinaigrette	Tomate à la croque	Salade de lentilles		Roulade de dinde
Plat principal	Raviolis de volaille	<b>Saucisse de Toulouse</b>	Pizza		Hoki sauce tomate
Accompagnement	(Plat complet)	Purée de pommes de terre	Salade verte		Choux-fleur persillés
Produit laitier	Cotentin	Camembert	Fraidou		Gouda
Dessert	Poire*	Flan nappé caramel	Compote pomme ananas		Banane*

P.A. n°4

## Semaine 23 : du 5 au 9 Juin 2017

LUNDI DE PENTECÔTE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée		Macédoine de légumes	Haricots verts vinaigrette	Tomate vinaigrette	Salade américaine
Plat principal		Lasagne bolognaise	Escalope de poulet LABEL ROUGE sauce tandoori	Filet de colin sauce piperade	<b>Jambon braisé</b>
Accompagnement		(Plat complet)	Semoule aux petits légumes	Riz pilaf	Courgettes à la provençale
Produit laitier		Edam	Rondelé nature	Saint Paulin	Fromage frais sucré
Dessert		Pomme*	Compote pomme fraise	Mousse au chocolat au lait	Poire*

P.A. n°5

Vous repérer grâce aux pictogrammes maison Local Certifié/label

**Certifié/label**

Toutes nos viandes de bœuf sont d'origine française



Volaille Label Rouge

Viande de bœuf Race à Viande

En **gras** les plats contenant du porc,  
\* Fruit indiqué sous réserve de disponibilité auprès de notre fournisseur

Local

Le sauté de bœuf provient de notre fournisseur "Lozère Viande"  
Le sauté et le rôti de porc provient de notre fournisseur "Bousquet" (Aveyron).  
Les fruits proviennent des "Vergers du Bosquets" (Tarn) lorsque les approvisionnements le permettent : pomme, poire.

maison

Toutes nos **purées de fruits** sont maison, elles sont 100% fruits et sans sucre ajouté.

Composition des plats :  
Salade américaine : p. de terre, mais, céleri, tomate, oeuf





**CROQ'CONTES**  
Cette année au programme des animations, les contes détournés avec Croq'Conte

# ECOLE DE GARIDECH






## Semaine 24 : du 12 au 16 Juin 2017





	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Pâtes au basilic	Carottes râpées vinaigrette	Mortadelle	Salade verte aux croûtons	Céleri rémoulade
Plat principal	Cordon bleu de volaille	Hachis parmentier RAV 	Hoki sauce crevettes	<b>Rôti de porc</b> 	Filet de colin sauce catalane
Accompagnement	Mitonnée de légumes	(Plat complet)	Pêlé mêlé provençal	Haricots verts persillés	Riz madras
Produit laitier	Mimolette	Camembert	Fromage blanc sucré	Fondu président	Yaourt aromatisé
Dessert	Pêche*	Flan vanille	Banane*	Tarte griottine	Compote de pomme


 Certifié/Label


 Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française  
 Volaille Label Rouge  
 Viande de boeuf Race à Viande

En gras les plats contenant du porc, \* Fruit indiqué sous réserve de disponibilité auprès de notre fournisseur

## Semaine 25 : du 19 au 23 Juin 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Radis beurre	Salade de lentilles	Concombre vinaigrette	<b>Saucisson sec</b>	Salade verte
Plat principal	<b>Sauté de porc au romarin</b> 	Colin meunière citron	Boulettes d'agneau au curry	Omelette	Sauté de bœuf RAV marengo 
Accompagnement	Pommes de terre rissolées	Carottes persillées	Semoule	Ratatouille	Coquillettes
Produit laitier	Pavé 1/2 sel	Yaourt aux fruits	Edam	Saint Morêt	Saint Paulin
Dessert	Crème dessert vanille	Nectarine*	Compote pomme fraise	Banane*	Mousse au chocolat au lait

 Local  
 Le sauté de boeuf provient de notre fournisseur "Lozère Viande"  
 Le sauté et le rôti de porc provient de notre fournisseur "Bousquet" (Aveyron).

 maison  
 Toutes nos purées de fruits sont maison, elles sont 100% fruits et sans sucre ajouté.

Composition des plats :

Vous repérer grâce aux pictogrammes  maison  Local  Certifié/label



**CROQ'CONTES**  
 Cette année au programme des animations, les contes détournés avec Croq'Conte

# ECOLE DE GARIDECH



Semaine 26 : du 26 au 30 Juin 2017

REPAS AMERICAIN



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade arlequin	Carottes râpées vinaigrette	Salade de blé exotique	Tomate vinaigrette	Crêpe au fromage
Plat principal	Escalope de poulet LABEL ROUGE	<b>Rougail de saucisse</b>	Rôti de dinde	<b>Cheese burger</b>	Filet de colin poché citron
Accompagnement	Haricots verts persillés	Riz créole	<b>Petits-pois cuisinés</b>	Frites	Courgettes à la tomate
Produit laitier	Emmental	Camembert	Fromage blanc sucré	Vache qui rit	Gouda
Dessert	Abricots*	Liégeois chocolat	Barre bretonne	Compote pomme ananas	Pêche*

Certifié/Label

Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française  
Volaille Label Rouge  
Viande de boeuf Race à Viande

En **gras** les plats contenant du porc,  
\* Fruit indiqué sous réserve de disponibilité auprès de notre

P.A. n°3

Semaine 27 : du 3 au 7 Juillet 2017

VACANCES D'ETE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Betteraves vinaigrette	<b>Mortadelle</b>	Salade Marco polo	Concombre au fromage blanc	Tomate à la croque
Plat principal	Sauté de bœuf RAV provençal <b>L</b>	Hoki pané citron	Tarte tomate chèvre basilic	Poulet rôti LABEL ROUGE	<b>Jambon blanc</b>
Accompagnement	Pâtes papillons	Epinards à la crème	Salade verte	Haricots beurre persillés	Chips <b>REPAS FROID</b>
Produit laitier	Yaourt aromatisé	Fondu président	Pavé 1/2 sel	Saint Paulin	Edam
Dessert	Pomme* <b>L</b>	Abricots*	Compote pomme fraise	Semoule au lait	Gaufre au chocolat

**L Local**  
Le sauté de boeuf provient de notre fournisseur "Lozère Viande"  
Le sauté et le rôti de porc provient de notre fournisseur "Bousquet" (Aveyron).

**M maison**  
Toutes nos **purées de fruits** sont maison, elles sont 100% fruits et sans sucre ajouté.

Composition des plats :  
Salade arlequin : p. de terre, poivron, maïs / Salade de blé exotique : blé, tomate, ananas, maïs / Salade Marco polo : pâtes, poivron, surimi



**CROQ'CONTES**  
Cette année au programme des animations, les contes détournés avec Croq'Conte

Vous repérer grâce aux pictogrammes maison Local Certifié/Label

P.A. n°4