



Mars



Lundi 04	Mardi 05	Mercredi 06	Jeudi 07	Vendredi 08
Velouté de légumes de saison Médailillon de merlu sauce curry Riz Emmental Mousse au chocolat	Betteraves vinaigrette Crozet sauce fromage tartiflette emmental _ oignons frits Yaourt Fruit de saison	Carottes râpées vinaigrette Rôti de veau Gratin de chou fleur et pomme de terre Fromage fondu vache qui rit Compote pomme fraise allégée en sucre	Pizza tomate mozzarella _ emmental Sauté de dinde sauce chasseur Haricots verts à l'ail Fromage blanc Fruit de saison	Taboulé Jambon blanc Purée de lentilles corail Camembert Fruit de saison
Lundi 11	Mardi 12	Mercredi 13	Jeudi 14 brocolis	Vendredi 15
Terrine de campagne Rôti de bœuf Frites Fromage blanc sucré Fruit de saison	Endives vinaigrette dés de mimolette et oignons frits Omelette sauce basquaise Riz Coulommiers Dessert lacté flan saveur vanille caramel	Salade verte _ et radis vinaigrette Parmentier de colin d'Alaska aux carottes Emmental Smoothie ananas passion	Soupe de légumes verts Farfalles _ pesto de brocolis _ et haricots blancs Fromage frais Saint morêt Banane sauce chocolat	Coleslaw Cordon bleu de dinde Ratatouille _ blé Yaourt sucré Tarte au flan
Lundi 18	Mardi 19	Mercredi 20	Jeudi 21	Graine Vendredi 22 de courge
Salade de pommes de terre Merguez au jus Haricots verts Saint Paulin Fruit de saison	Carottes râpées vinaigrette Cuisse de poulet Chutney de courgettes Fromage blanc sucré Beignet framboise	Soupe de pois cassé Sauté de porc sauce aux fines herbes Semoule Yaourt aromatisé Fruit de saison	Panais rémoulade aux pommes Tarte au fromage Feuille de chêne verte Fromage frais petit cotentin Purée de pommes	Salade verte _ et graine de courge Colin d'Alaska pané riz soufflé Purée de salsifis Brie Ile flottante
Lundi 25	Mardi 26	Mercredi 27	Jeudi 28	Vendredi 29
Betteraves vinaigrette Parmentier de la mer gratiné aux moules Laitue _ oignons frits Tomme blanche Chouquettes au sucre	Bouillon de poule _ vermicelles Poule au pot traditionnelle et ses légumes Emmental Fruit de saison	Potage de légumes Rôti de dinde sauce diable Frites Fromage fondu carré Fruit de saison	Jambon sec _ beurre Nuggets de poulet Courgettes persillées Fromage blanc sucré Cake aux myrtilles	Œuf dur mayonnaise Gratin de macaronis brocolis_cheddar et mozzarella Yaourt aromatisé Fruit de saison

Nouveauté

Nouvelles recettes



Plat végétarien



20 % de produits issus de l'agriculture biologique



AOP appellation d'origine protégée



Œuf de poule élevée en plein air



Du porc et de la volaille Label Rouge



100 % pêche durable



100 % origine France
pour le bœuf, le veau, le porc, la volaille
les laitages



100 % pour le pain



Décongelé

Menus sous réserve de disponibilités des produits



Retrouvez plus d'informations sur le site de Galgon : <https://www.galgon.fr>

onglet : école/jeunesse: rubrique : *** restauration scolaire