

Nos engagements

Pain :
Artisanal, Local et
issu de l'agriculture
biologique

Composantes issues de
l'agriculture biologique
par semaine

Produit IGP
indication
géographique
protégée

Haute valeur
environnementale

Toutes les viandes /
sont d'origine France

Boeuf : Exclusivement
Race à Viande

Poisson : Issu
exclusivement de la
Pêche durable

Produit local

Préparé dans
notre cuisine

Produit Artisanal

Fromage
AOP / AOC

Fruits et légumes :

Produit
végétarien

Certification
Environnementale niveau 2

Omelettes cuisinées
sur la cuisine centrale
avec des oeufs issus
de l'agriculture
biologique

Bon appétit !

*les aliments soulignés sont
issus de l'agriculture
biologique.

lundi 2 mars 2026	mardi 3 mars 2026	mercredi 4 mars 2026	jeudi 5 mars 2026	vendredi 6 mars 2026
Menu végétarien Salade verte & vinaigrette Ravioli aux légumes du soleil en sauce tomate Fromage blanc nature sucré	Rôti de porc HVE jus aux oignons Haricots verts persillés Camembert à la coupe Banane Pané fromager	Emincés d'endives & mimolette Escalope de poulet LBR sauce crème Poêlée forestière campagnarde* Gâteau du chef aux nénites de chocolat * Haricots verts, champignons & PDT Œufs durs	Boeuf bourguignon Polenta crémeuse Gouda à la coupe Poire Galette de légumes	Carottes râpées & vinaigrette Pavé de colin sauce provençale Blé Yaourt nature & sucre
lundi 9 mars 2026	mardi 10 mars 2026	mercredi 11 mars 2026	jeudi 12 mars 2026	vendredi 13 mars 2026
Sauté de boeuf sauce hongroise Carottes en persillade Emmental à la coupe Banane Pané fromager	Menu végétarien Soupe de légumes Falafels fèves menthe & coriandre scc fromage blanc Epinards hachés béchamel Dessert lacté vanille	Filet de colin sauce coco-curry Riz basmati Cantal AOP à la coupe Kiwi	Garig s'engage pour la planète Lasagnes Eco-Gourmandes du chef Vache picon Pomme Lasagnes de légumes	Salade verte & dés de mimolette Filet de poisson meunière Haricots verts persillés Gâteau marbré du chef
lundi 16 mars 2026	mardi 17 mars 2026	mercredi 18 mars 2026	jeudi 19 mars 2026	vendredi 20 mars 2026
Menu végétarien Dés de concombre vinaigrette Curry de légumes & pois chiches Semoule Yaourt nature au sucre de Canne*	Nuggets de volaille* Petits pois mijotés aux oignons Tomme de l'Ubaye à la coupe Kiwi Nuggets blé	Boulettes de boeuf sauce napolitaine Ecrasé de butternut & PDT Edam à la coupe Poire Falafels	Salade verte & vinaigrette Gardiane de taureau Coquillettes semi-complètes & râpé Dessert lacté chocolat Œufs durs & mayonnaise	Carottes râpées à l'indienne Filet de colin façon bordelaise Riz de Camargue IGP Purée pommes poires du chef
lundi 23 mars 2026	mardi 24 mars 2026	mercredi 25 mars 2026	jeudi 26 mars 2026	vendredi 27 mars 2026
Cyrano de Bergerac Sauté de canard au miel Pommes de terre façon sarladaises Saint Nectaire AOP à la coupe Poire au chocolat Galette de légumes	Salade verte & vinaigrette Calamars à la romaine Petits pois mijotés Petit nova aux fruits (=1u)	Boeuf marengo Carottes glacées au thym Saint paulin à la coupe Orange Pané fromager	Menu végétarien Salade d'endives & dés d'emmental Omelette nature roulée par nos chefs Haricots verts persillés Yaourt brassé à la vanille	Pavé de colin sauce vierge Blé aux épices douces Fraidou Ananas
lundi 30 mars 2026	mardi 31 mars 2026	mercredi 1 avril 2026	jeudi 2 avril 2026	vendredi 3 avril 2026
Menu végétarien Salade verte & vinaigrette Quenelles natures sauce aurore Poêlée de légumes Fromage blanc nature sucré	Sauté de porc HVE au curry Semoule Lou Foundre de l'Ubaye à la coupe Kiwi Bolo de lentilles	Rôti de dinde LBR jus aux oignons Gratin de brocolis & PDT Montcadi croûte noire à la coupe Banane Œufs durs & mayonnaise	Daube de boeuf à l'ancienne Mousseline de carottes Gouda à la coupe Pomme Falafels	Dés de concombre à la vinaigrette Gratin de poisson Penne Rigate Dessert lacté vanille