



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 : Frais



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 4 mai 2026	mardi 5 mai 2026	mercredi 6 mai 2026	jeudi 7 mai 2026	vendredi 8 mai 2026
<p>Nuggets de volaille</p> <p>Rostis</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p><u>Pomme</u></p> <p>Nuggets de blé</p>	<p>Salade de <u>tomates</u></p> <p>Saucisse de Lozère</p> <p>Poêlée de légumes</p> <p>Fromage blanc nature & sucre</p> <p>Pané fromager</p>	<p>Carottes râpées & vinaigrette</p> <p>Filet de colin sauce provençale</p> <p><u>Riz créole</u></p> <p>Flan vanille nappé de caramel</p>	<p>Menu végétarien</p> <p>Cappellettis Ricotta & Epinards</p> <p>Cantal AOP à la coupe</p> <p><u>Banane</u></p>	<p>FERIE</p>
lundi 11 mai 2026	mardi 12 mai 2026	mercredi 13 mai 2026	jeudi 14 mai 2026	vendredi 15 mai 2026
<p>Menu végétarien</p> <p>Tomates croc sel</p> <p>Tarte au fromage</p> <p>Gouda (individuel)</p> <p><u>Poire</u></p>	<p>Hot Dog</p> <p>Pommes noisettes</p> <p>Emmental</p> <p>Kiwi</p> <p>Galette de légumes</p>	<p>Salade d'endives & dés de mimolette</p> <p>Rôti de bœuf jus aux oignons</p> <p><u>Carottes persillées</u></p> <p>Moelleux au chocolat du chef</p> <p>Omelette</p>	<p>FERIE</p>	<p>PONT</p>
lundi 18 mai 2026	mardi 19 mai 2026	mercredi 20 mai 2026	jeudi 21 mai 2026	vendredi 22 mai 2026
<p>Menu végétarien</p> <p>Salade verte & dés d'emmental</p> <p>Raviolis aux légumes</p> <p>Flan au chocolat</p>	<p>Pavin de colin sauce vierge</p> <p>Gratin d'épinards</p> <p>Saint Nectaire AOP</p> <p>Banane</p>	<p><u>Carottes</u> râpées & vinaigrette</p> <p>Sauté de bœuf sauce printanière</p> <p>Cquillettes semi complètes</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Bolognaise de lentilles</p>	<p>Le château de ma mère</p> <p>Salade de <u>tomates</u> & mozzarella</p> <p>Emincé de poulet fermier LBR* aux herbes de provence</p> <p>Ratatouille des collines</p> <p>Gâteau du chef</p> <p>Pané fromage</p>	<p>Filet de poisson meunière & citron</p> <p><u>Petits pois</u> mijotés</p> <p>Edam à la coupe</p> <p><u>Pomme</u></p>
lundi 25 mai 2026	mardi 26 mai 2026	mercredi 27 mai 2026	jeudi 28 mai 2026	vendredi 29 mai 2026
<p>FERIE</p>	<p>Calamars à la romaine</p> <p>Pommes rissolées</p> <p>Tartare nature</p> <p><u>Pastèque</u></p>	<p>Garig s'engage pour la planète</p> <p><u>Carottes</u> râpées & vinaigrette</p> <p>Carbonara Eco-gourmande*</p> <p><u>Penne Rigate</u></p> <p>Fromage blanc aromatisé</p> <p>* Lardons & petits pois</p> <p>Sauce fromagère</p>	<p>Menu végétarien</p> <p>Omelette roulée du chef</p> <p><u>Courgettes</u> en persillade</p> <p>Lou Pastroun à la coupe</p> <p><u>Banane</u></p>	<p>Tranche de melon</p> <p>Paëlla de la mer</p> <p><u>Riz</u></p> <p>Purée de <u>fruits</u> du chef</p>