

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
 - Bœuf : 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 œufs issus de l'agriculture biologique
- Bon appétit !**
- *les aliments soulignés sont issus de l'agriculture biologique.

lundi 1 juin 2026	mardi 2 juin 2026	mercredi 3 juin 2026	jeudi 4 juin 2026	vendredi 5 juin 2026
Menu végétarien Gratin de <u>gnocchi</u> du chef aux légumes du soleil & parmesan Tomme de l'Ubaye à la coupe <u>Pastèque</u>	Rôti de porc jus aux échalotes Haricots verts persillés Cantal AOP à la coupe <u>Banane</u> Œufs durs & mayonnaise	Salade verte & dés de mimolette Pavé de colin sauce basquaise Semoule Fromage blanc aromatisé	Bœuf mode Farfallines Emmental à la coupe <u>Pomme</u> Bolognaise de lentilles	Carottes râpées & vinaigrette balsamique Filet de poisson meunière & citron Ratatouille à la provençale Quatre-quant du chef
lundi 8 juin 2026	mardi 9 juin 2026	mercredi 10 juin 2026	jeudi 11 juin 2026	vendredi 12 juin 2026
Semaine de la Fraîch'Attitude				
Concombres façon bulgare Sauté de bœuf sauce tomate Polenta aux herbes de Provence Yaourt nature au sucre de cannes Falafels (avec sauce tomate à part)	Menu végétarien Pasta Party Tranche de melon & basilic Penne Rigate au pistou & emmental râpé Coupelle de fromage blanc & confiture	Poulet rôti Gratin d'épinards Vache picon Banane Pané fromager	Garig s'engage pour la planète Salade de tomates, mozzarella & vinaigrette au basilic Moussaka éco-gourmande du chef Semoule à la vanille du chef *(égrené bœuf + lentilles) Moussaka végété	Filet de poisson frais sauce vierge Riz de Camargue IGP Lou Foundre de l'Ubaye à la coupe Fraises & sucre
lundi 15 juin 2026	mardi 16 juin 2026	mercredi 17 juin 2026	jeudi 18 juin 2026	vendredi 19 juin 2026
Gardiane de bœuf Ecrasé de pommes de terre Saint Nectaire AOP à la coupe Melon Bolognaise de lentilles	Dés de concombres vinaigrette Filet de poisson pané & citron Petits pois mijotés Dessert lacté vanille	Repas froid Rôti de dinde & mayonnaise Salade de haricots verts, tomates, PDT, échalotes & vinaigrette Carré Président Brownie du chef Œufs durs & mayonnaise	Menu végétarien Carottes râpées & vinaigrette Omelette roulée nature du chef Poelée de courgettes persillées Yaourt aromatisé	Thon, tomate & basilic Coquillettes semi-complètes Bio Edam à la coupe Abricot
lundi 22 juin 2026	mardi 23 juin 2026	mercredi 24 juin 2026	jeudi 25 juin 2026	vendredi 26 juin 2026
Salade de tomates Sauté de dinde sauce coc-curry Semoule Petit nova aromatisé Fricassé de légumes	Radis roses & beurre doux Cordon bleu de volaille Flan d'épinards Fromage blanc nature & sucre Nuggets de blé	Tranche de pastèque Sauté de bœuf marengo Riz pilaf Yaourt nature au sucre de cannes Galette de légumes	Menu végétarien Le Hussard sur le toit Rostis Salade verte Mini cabrette Purée de fruits du chef	Tranche de melon Poisson aioli & légumes aioli Yaourt aromatisé
lundi 29 juin 2026	mardi 30 juin 2026	mercredi 1 juillet 2026	jeudi 2 juillet 2026	vendredi 3 juillet 2026
Colombo de porc Farfalles & râpé Camembert à la coupe Nectarine Œufs durs & mayonnaise	Quenelles sauce tomate Haricots verts persillés Gouda à la coupe Banane Pané fromager			