



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 !

lundi 3 août 2026	mardi 4 août 2026	mercredi 5 août 2026	jeudi 6 août 2026	vendredi 7 août 2026
Dés de <u>concombres</u> sauce fromage blanc Cordon bleu de volaille Petits <u>pois</u> & carottes Semoule au lait Nuggets de blé	Escalope de dinde sauce napolitaine Haricots <u>verts</u> persillés Gouda à la coupe Fruits de <u>saison</u> Pané fromager	Repas Froid Salade de <u>tomates</u> vinaigrette balsamique Rôti de bœuf & ketchup Salade piémontaise Fromage blanc aromatisé Œufs durs Bio & mayonnaise	Menu végétarien Curry de <u>légumes</u> & <u>pois chiches</u> Riz pilaf Emmental à la coupe Fruits de <u>saison</u>	Filet de poisson pané & quartier de citron Courgettes à la provençale Cantal AOP à la coupe Banane
lundi 10 août 2026	mardi 11 août 2026	mercredi 12 août 2026	jeudi 13 août 2026	vendredi 14 août 2026
Salade <u>verte</u> & vinaigrette Sauté de <u>bœuf</u> sauce tomate Pennes Yaourt nature & sucre Bolognaise de lentilles	Beignets de calamars à la romaine Gratin d'<u>épinards</u> Tomme de l'Ubaye à la coupe Fruits de <u>saison</u>	Menu végétarien Repas Froid Œufs durs Bio & mayonnaise Taboulé aux raisins secs Rondel nature Salade de fruits <u>frais</u>	Garig s'engage pour la planète Cubes de <u>pastèque</u> & menthe Lasagnes du Chef Gourmandes & Durables Coupelle de faisselle & coulis de fruits rouges Lasagnes de légumes	Tomate & dés d'emmental Pavé de colin sauce vierge Ratatouille du chef Purée de pommes du chef
lundi 17 août 2026	mardi 18 août 2026	mercredi 19 août 2026	jeudi 20 août 2026	vendredi 21 août 2026
Gardiane de taureau Ecrasé de pommes de terre Saint Paulin à la coupe Fruits de <u>saison</u> Omelette	Carottes râpées & vinaigrette Emincé de <u>poulet</u> sauce épicée Haricots <u>verts</u> persillés Yaourt nature & sucre Pané fromager	Menu végétarien Gratin de <u>courgettes</u>, tomates & PDT du chef Saint Nectaire AOP à la coupe Fruits de <u>saison</u>	Repas Froid Rôti de porc & ketchup Salade de <u>pâtes</u> à la Grecque Carré Président Fruits de <u>saison</u> Œufs durs & mayonnaise	Salade de <u>tomates</u> & mozzarella Filet de poisson meunière & citron Petits <u>pois</u> mijotés Cake au miel du chef
lundi 24 août 2026	mardi 25 août 2026	mercredi 26 août 2026	jeudi 27 août 2026	vendredi 28 août 2026
Tranche de <u>pastèque</u> Nuggets de volaille Carottes aux champignons Fromage blanc nature & sucre Nuggets de blé	Salade <u>verte</u> & vinaigrette Pavé de colin sauce orientale Semoule Petit fromage frais aux fruits	Carbonade flamande de <u>bœuf</u> Farfallines Camembert à la coupe Fruits de <u>saison</u> Bolognaise de lentilles	Menu végétarien Tranche de <u>melon</u> Omelette Bio basquaise du chef Poêlée d'<u>aubergine</u> & PDT Brownie du chef & crème anglaise (100 mL)	Filet de lieu sauce forestière Riz basmati parfumé Lou Fondre de l'Ubaye à la coupe Fruits de <u>saison</u>
lundi 31 août 2026	mardi 1 septembre 2026	mercredi 2 septembre 2026	jeudi 3 septembre 2026	vendredi 4 septembre 2026
Saucisse de Lozère Lentilles mijotées Coulommiers à la coupe Fruits de <u>saison</u> Pané fromager	Menu végétarien Salade de <u>tomates</u> Capeletti ricotta épinards en sauce tomate Fromage blanc nature & sucre			