



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 Brocolis persillés Camembert à la coupe Kiwi	Emincés d'endives & edam Escalope de poulet LBR sauce crème Poêlée forestière campagnarde* Gâteau du chef *Haricots verts, champignons & PDT	Boeuf bourguignon Polenta crémeuse Gouda à la coupe Poire	Carottes râpées & vinaigrette Pavé de colin sauce provençale Semoule Yaourt nature & sucre
lundi 9 mars 2026	mardi 10 mars 2026	mercredi 11 mars 2026	jeudi 12 mars 2026	vendredi 13 mars 2026
Menu végétarien Crème du Barry Falafels fèves menthe & coriandre sse fromage blanc Haricots verts persillés Dessert lacté vanille	Boeuf marengo Carottes braisées à l'ail Emmental à la coupe Banane	Filet de lieu 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	Salade verte & dés de mimolette Filet de poisson meunière Epinards hachés à la béchamel Gâteau du chef
lundi 16 mars 2026	mardi 17 mars 2026	mercredi 18 mars 2026	jeudi 19 mars 2026	vendredi 20 mars 2026
Menu végétarien Salade coleslaw Fusilli Bolognaise de lentilles Yaourt nature au sucre de Canne	Nuggets de volaille* Petits pois mijotés aux oignons Carline de l'Ubaye à la coupe Ananas	Boulettes de boeuf sauce napolitaine Ecrasé de butternut & PDT Edam à la coupe Poire	Gardiane de boeuf Haricots verts & échalotes Saint paulin à la coupe Orange	Carottes râpées à l'indienne Filet de lieu façon bordelaise Coquillettes semi-complètes & râpé 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
Salade verte & vinaigrette Calamars à la romaine Epinards à la crème Petit nova aux fruits	Cyrano de Bergerac Sauté de canard au miel Pommes de terre façon sarladaises Saint Nectaire AOP à la coupe Poire au chocolat	Salade verte & vinaigrette Sauté de boeuf hongrois Riz de Camargue IGP Dessert lacté chocolat	Menu végétarien Salade coleslaw Omelette nature roulée par nos chefs Carottes glacées au thym Yaourt brassé à la vanille	Pavé de colin sauce vierge Semoule Fraidou Banane
lundi 30 mars 2026	mardi 31 mars 2026	mercredi 1 avril 2026	jeudi 2 avril 2026	vendredi 3 avril 2026
Menu végétarien Carottes râpées & vinaigrette Quenelles natures sauce aurore Haricots verts persillés Fromage blanc nature sucré	Sauté de porc HVE au curry Frites Lou Foundre de l'Ubaye à la coupe Kiwi	Rôti de dinde LBR jus aux oignons Gratin de brocolis Montcadi croûte noire à la coupe Pamplemousse	Daube de boeuf à l'ancienne Mousseline de carottes à l'orange Gouda à la coupe Pomme	Salade pommes & betteraves Gratin de fruits de mer Penne Rigate Dessert lacté vanille