



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 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 <u>Haricots verts</u> 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 <u>brocolis</u> Montcadi crôte noire à la coupe Pamplemousse	Daube de <u>boeuf</u> à l'ancienne Mousseline de <u>carottes</u> à l'orange Gouda à la coupe Pomme	Salade pommes & betteraves Gratin de fruits de mer <u>Penne Rigate</u> Dessert lacté vanille
lundi 6 avril 2026	mardi 7 avril 2026	mercredi 8 avril 2026	jeudi 9 avril 2026	vendredi 10 avril 2026
FERIE	Menu végétarien Salade de <u>betteraves</u> vinaigrette <u>Raviolis légumes & lentilles</u> Yaourt aromatisé <i>*Poche - Conserverie Davin</i>	<u>Carottes</u> râpées & vinaigrette Emietté de thon, tomate & basilic <u>Coquillettes</u> semi-complètes Fromage frais aux fruits (1u)	Repas de Pâques <u>Salade verte</u> & mimolette Sauté de bœuf Poêlée printanière Gâteau de Pâques chocolat & noisettes & chocolat de Pâques	Filet de poisson meunière & quartier de citron <u>Epinards</u> à la crème Saint Nectaire AOP à la coupe <u>Banane</u>
lundi 13 avril 2026	mardi 14 avril 2026	mercredi 15 avril 2026	jeudi 16 avril 2026	vendredi 17 avril 2026
Garig s'engage pour la planète Salade coleslaw <u>Haricots blancs façon cassoulet Eco Gourmand</u> Yaourt nature & sucre <i>*viande hachée bio</i>	Sauté de poulet Tikka Masala <u>Haricots verts</u> persillés Coulommiers à la coupe <u>Poire</u>	Menu végétarien Duo de <u>choux rouge et blanc</u> & dés d'emmental Tortilla veggie de PDT fraîches (aux œufs Bio) Crème dessert chocolat	Saucisse de Lozère HVE <u>Chou-fleur</u> béchamel au paprika Edam à la coupe <u>Kiwi</u>	Salade <u>verte</u> & vinaigrette Filet de lieu sauce épices douce <u>Blé</u> aux petits légumes Fromage blanc nature sucré
lundi 20 avril 2026	mardi 21 avril 2026	mercredi 22 avril 2026	jeudi 23 avril 2026	vendredi 24 avril 2026
Menu végétarien <u>Carottes</u> râpées & vinaigrette Œufs durs à la florentine <u>Epinards</u> à la crème Yaourt aromatisé	Sauté de dinde LBR sauce tomate & olives <u>Riz de Camargue IGP</u> Cantal AOP à la coupe <u>Pomme</u>	Pavé de colin sauce citron <u>Haricots verts</u> à l'ail & farfalles Carré Président <u>Banane</u>	Radis roses & beurre Bœuf marenge Pommes de terre vapeur Flan vanille nappé de caramel	Emincés d' <u>endives</u> & mimolette Couscous de la mer <u>Légumes</u> couscous & <u>semoule</u> Gâteau du chef
lundi 27 avril 2026	mardi 28 avril 2026	mercredi 29 avril 2026	jeudi 30 avril 2026	vendredi 1 mai 2026
<u>Salade verte</u> & vinaigrette Filet de poisson pané & quartier de citron <u>Petits pois</u> mijotés Fromage frais aux fruits (1u)	Sauté de <u>boeuf</u> à la provençale <u>Polenta</u> Emmental à la coupe Fraises	Escalope de dinde LBR sauce forestière Purée Saint Germain Carline de l'Ubaye à la coupe <u>Kiwi</u>	Menu végétarien Salade coleslaw <u>Tortis</u> sauce crémeuse aux carottes & parmesan Purée de pommes du chef	FERIE