



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><u>Salade verte</u> & vinaigrette</p> <p>Nuggets de volaille</p> <p><u>Haricots verts</u> en persillade</p> <p>Fromage blanc nature & sucre</p>	<p>Sauté de <u>boeuf</u> à la provençale</p> <p><u>Polenta</u></p> <p>Emmental à la coupe</p> <p><u>Pomme</u></p>	<p>Salade de <u>tomates</u> & vinaigrette</p> <p>Filet de lieu sauce provençale</p> <p><u>Farfalles</u> & râpé</p> <p>Flan vanille nappé de caramel</p>	<p>Menu végétarien</p> <p>Flan de <u>courgettes</u> du chef à la féta & au basilic</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>Quenelles natures sauce aurore</p> <p>Gratin de <u>brocolis</u></p> <p>Lou Pastroun de l'Ubaye</p> <p><u>Kiwi</u></p>	<p><u>Salade verte</u> & vinaigrette</p> <p>Sauté de <u>porc</u> sauce basquaise</p> <p><u>Coquillettes</u> semi-complètes</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Croquants de <u>concombres</u> & dés de mimolette</p> <p>Rôti de boeuf jus aux oignons</p> <p><u>Carottes</u> persillées</p> <p>Moelleux au chocolat du chef</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><u>Carottes</u> râpées & vinaigrette</p> <p>Raviolis aux légumes du potager en sauce tomate</p> <p>Flan au chocolat</p>	<p><u>Salade verte</u> & vinaigrette</p> <p>Sauté de <u>boeuf</u> sauce printanière</p> <p><u>Frites</u></p> <p>Yaourt nature & sucre</p>	<p>Pavé de colin sauce vierge</p> <p><u>Riz pilaf</u></p> <p>Saint Nectaire AOP à la coupe</p> <p><u>Pamplemousse</u></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 citron & thym</p>	<p>Filet de poisson meunière & citron</p> <p><u>Petits pois</u> mijotés</p> <p>Edam à la coupe</p> <p><u>Banane</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><u>Brocolis</u> persillés</p> <p>Tartare nature</p> <p><u>Pomme</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>* <u>Lardons</u> & <u>petits pois</u></p>	<p>Dés de <u>concombres</u> & dés d'emmental</p> <p>Paëlla de la mer</p> <p><u>Riz</u></p> <p>Purée de fruits du chef</p>	<p>Menu végétarien</p> <p>Omelette roulée du chef</p> <p><u>Poêlée de PDT & courgettes</u> persillées</p> <p>Gouda à la coupe</p> <p><u>Melon</u></p>