



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 oeufs 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 Banane	Tomate & mozzarella Pavé de colin sauce basquaise Semoule Fromage blanc aromatisé	Bœuf mode Farfallines Emmental à la coupe Pomme	Salade verte & dés de mimolette Filet de poisson meunière & citron Petits pois mijotés Glace cornet
lundi 8 juin 2026	mardi 9 juin 2026	mercredi 10 juin 2026	jeudi 11 juin 2026	vendredi 12 juin 2026
<i>Semaine de la Fraîch'Attitude</i>				
Menu végétarien Pasta Party Tranche de melon & basilic Penne Rigate au pistou & emmental râpé Coupelle de fromage blanc & confiture	Concombres façon bulgare Sauté de bœuf sauce tomate Frites Yaourt nature au sucre de cannes	Poulet rôti à l'indienne (tandoori) Gratin d'épinards Vache picon Cubes de pastèque & sirop de menthe	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)	Filet de poisson sauce veloutée paprika, citron & thym Semoule 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
Croquants de concombres vinaigrette Filet de poisson pané & citron Ratatouille à la provençale Dessert lacté vanille	Gardiane de bœuf Ecrasé de pommes de terre Saint Nectaire AOP à la coupe Melon	Repas froid Rôti de dinde & mayonnaise Salade de haricots verts, tomates, échalotes & vinaigrette Carré Président Brownie du chef	Menu végétarien Carottes râpées & vinaigrette Omelette roulée nature du chef Petits pois mijotés Yaourt aromatisé	Coquillettes semi-complètes Bio Sauce tomate au thon 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
Radis roses & beurre doux Cordon bleu de volaille Courgettes à la tomate Fromage blanc nature & sucre	Colombo de porc Riz pilaf Camembert à la coupe Nectarine	Tranche de pastèque Sauté de bœuf marenge Farfallines & râpé Yaourt nature au sucre de cannes	Menu végétarien <i>Le Hussard sur le toit</i> Rostis Salade composée (salade verte, tomates, mozzarella) Mini cabrette Glace vanille	Concombre vinaigrette 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
Sausisse de lozère HVE Lentilles mijotées Gouda à la coupe Melon	Menu végétarien Salade de tomates & vinaigrette balsamique Raviolis aux légumes du soleil & sauce tomate Dessert lacté chocolat	Filet de poisson meunière & quartier de citron Ratatouille à la provençale Cantal AOP à la coupe Pêche	Dés de concombres & vinaigrette Sauté de dinde sauce coco-curry Haricots verts persillés Petit nova aromatisé	Boulettes de bœuf sauce tomate Frites (avec ketchup) Tartare nature Glace