



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
<p>Escalope de dinde sauce napolitaine</p> <p><u>Haricots verts</u> à l'ail</p> <p>Gouda à la coupe</p> <p><u>Abricots</u></p>	<p>Rondelles de <u>concombres</u> sauce fromage blanc</p> <p>Sauté de porc sauce caramel</p> <p>Wok d'été (<u>carottes</u> et <u>poivrons rouges</u>)</p> <p>Semoule au lait</p>	<p>Filet de poisson pané & quartier de citron</p> <p><u>Courgettes</u> à la provençale</p> <p>Cantal AOP à la coupe</p> <p><u>Banane</u></p>	<p>Menu végétarien</p> <p>Curry de légumes & pois chiches</p> <p><u>Riz pilaf</u></p> <p>Emmental à la coupe</p> <p><u>Nectarine</u></p>	<p>Repas Pique-nique</p>
lundi 10 août 2026	mardi 11 août 2026	mercredi 12 août 2026	jeudi 13 août 2026	vendredi 14 août 2026
<p>Beignets de calamars à la romaine</p> <p>Gratin d'<u>aubergines</u></p> <p>Tomme de l'Ubaye à la coupe</p> <p><u>Pêche</u></p>	<p><u>Salade verte</u> & vinaigrette</p> <p>Sauté de <u>boeuf</u> printanier aux <u>légumes croquants</u></p> <p><u>Polenta</u> crémeuse</p> <p>Yaourt nature & sucre</p>	<p>Merguez</p> <p>Taboulé aux raisins secs</p> <p>Rondelé nature</p> <p><u>Salade de fruits frais</u></p>	<p>Garig s'engage pour la planète</p> <p>Cubes de <u>pastèque</u> & menthe</p> <p>Lasaques du Chef Gourmandes & Durables</p> <p>Coupelle de faisselle & coulis de fruits rouges</p>	<p>Tomates & dés de mimolette</p> <p>Pavé de colin sauce vierge</p> <p><u>Ratatouille</u> du chef</p> <p>Glace</p>
lundi 17 août 2026	mardi 18 août 2026	mercredi 19 août 2026	jeudi 20 août 2026	vendredi 21 août 2026
<p>Menu végétarien</p> <p>Gratin de <u>courgettes</u>, <u>tomates</u> & PDT du chef</p> <p>Fourme d'Ambert AOP à la coupe</p> <p><u>Pastèque</u></p>	<p>Gardiane de taureau</p> <p>Ecrasé de pommes de terre</p> <p>Saint Paulin à la coupe</p> <p><u>Nectarine</u></p>	<p>Repas Pique-nique</p>	<p>Repas Froid</p> <p>Rôti de porc & ketchup</p> <p>Salade de <u>pâtes</u> à la Grecque</p> <p>Carré Président</p> <p><u>Tranche d'ananas frais</u></p>	<p>Salade de <u>tomates</u> & mozzarella</p> <p>Filet de poisson meunière & citron</p> <p>Petits <u>pois</u> mijotés</p> <p>Cake au miel du chef</p>
lundi 24 août 2026	mardi 25 août 2026	mercredi 26 août 2026	jeudi 27 août 2026	vendredi 28 août 2026
<p><u>Tranche de pastèque</u></p> <p>Cordon bleu de volaille</p> <p><u>Carottes</u> braisées</p> <p>Fromage blanc nature & sucre</p>	<p>Repas Froid</p> <p>Salade de <u>tomates</u> vinaigrette balsamique</p> <p>Rôti de <u>boeuf</u> & ketchup</p> <p>Salade piémontaise</p> <p>Fromage blanc aromatisé</p>	<p>Saucisse de Lozère</p> <p>Lentilles mijotées IGP</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p><u>Ananas</u></p>	<p>Emincé de <u>poulet</u> sauce forestière</p> <p>Frites</p> <p>Lou Pastroun de l'Ubaye à la coupe</p> <p><u>Pêche</u></p>	<p>Menu végétarien</p> <p><u>Tranche de melon</u></p> <p>Omelette Bio basquaise du chef</p> <p>Gratin d'aubergines</p> <p>Brownie du chef & crème anglaise (100 mL)</p>
lundi 31 août 2026	mardi 1 septembre 2026	mercredi 2 septembre 2026	jeudi 3 septembre 2026	vendredi 4 septembre 2026