



### 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 29 juin 2026	mardi 30 juin 2026	mercredi 1 juillet 2026	jeudi 2 juillet 2026	vendredi 3 juillet 2026
		Filet de poisson meunière & quartier de citron Ratatouille à la provençale Cantal AOP à la coupe Pêche	Dés de concombre & vinaigrette Sauté de dinde sauce coco curry Haricots verts persillés Petit nova aromatisé	Boulettes de bœuf sauce tomate Frites (avec ketchup) Tartare nature Glace
lundi 6 juillet 2026	mardi 7 juillet 2026	mercredi 8 juillet 2026	jeudi 9 juillet 2026	vendredi 10 juillet 2026
<b>Menu végétarien PASTA PARTY</b> Croquants de concombres & dés de mimolette <b>Farfallines Bio à la crème de poivrons &amp; parmesan</b> Entremet au chocolat du chef	Céleri rémoulade Sauté de bœuf sauce tomate & basilic Polenta crémeuse aux herbes Yaourt aromatisé	Maquereaux à l'huile Salade de courgettes, betteraves & poireaux Tomme de l'Ubaye à la coupe Banane	Garig s'engage pour la planète Cubes de pastèque & menthe <b>Chili con carne Gourmand &amp; Durable</b> <b>Riz pilaf IGP</b> Coupelle de fromage blanc & confiture	Repas Pique-nique
lundi 13 juillet 2026	mardi 14 juillet 2026	mercredi 15 juillet 2026	jeudi 16 juillet 2026	vendredi 17 juillet 2026
<b>FERIE</b>		<b>Menu végétarien Repas Froid</b> Salade verte & vinaigrette au miel Œuf dur Bio & sauce cocktail Taboulé à l'orientale Fromage blanc nature & sucre	Daube de bœuf aux olives Carottes & persillade Emmental à la coupe Nectarine	Salade de tomates & mozzarella Filet de poisson pané & quartier de citron Ratatouille à la provençale <b>Cake aux pépites de chocolat</b>
lundi 20 juillet 2026	mardi 21 juillet 2026	mercredi 22 juillet 2026	jeudi 23 juillet 2026	vendredi 24 juillet 2026
Poulet rôti LBR sauce basquaise Haricots verts en persillade Saint Paulin à la coupe Abricots	Carottes râpées & vinaigrette Sauté de bœuf sauce au romarin Courgettes persillées Glace	Repas Pique-nique	<b>Menu végétarien</b> Aubergines à la parmesane <b>Riz de Camargue IGP</b> Saint Nectaire AOP à la coupe Pêche	Salade de tomates & basilic Brandade de poisson (Pommes de terre fraîches) Flan vanille nappé de caramel
lundi 27 juillet 2026	mardi 28 juillet 2026	mercredi 29 juillet 2026	jeudi 30 juillet 2026	vendredi 31 juillet 2026
Saucisse de Lozere HVE Lentilles mijotées IGP Lou Foundre de l'Ubaye à la coupe Banane	<b>Menu végétarien</b> <b>Omelette roulée nature du chef</b> Frites Gouda Melon	Boulettes de bœuf sauce tomate Haricots verts persillés Brie à la coupe Yaourt aromatisé	Gardiane de taureau Semoule Tomme blanche à la coupe Nectarine	Rondelles de concombres vinaigrette Pavé de colin sauce citronnelle Torti & râpé Glace