



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 Vienne



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 2 novembre 2026	mardi 3 novembre 2026	mercredi 4 novembre 2026	jeudi 5 novembre 2026	vendredi 6 novembre 2026
Cordon bleu de volaille Brocolis persillés Vache picon Fruit de saison	Carottes râpées & vinaigrette Daube de bœuf aux olives Polenta Yaourt nature au sucre de canne	Salade verte, croûtons & dés d'emmental Filet de lieu façon bordelaise Gratin de courge Cake chocolat & haricots rouges du chef	MENU VEGETARIEN Cappelletti ricotta & épinards à la sauce tomate & râpé Tomme de l'Ubaye à la coupe Fruit de saison	Pavé de colin à orientale Petits pois mijotés Edam à la coupe Fruit de saison
lundi 9 novembre 2026	mardi 10 novembre 2026	mercredi 11 novembre 2026	jeudi 12 novembre 2026	vendredi 13 novembre 2026
Escalope de porc sauce forestière Poêlée de panais & PDT Cantal AOP à la coupe Fruit de saison	Céleri remoulade Sauté de bœuf à l'ancienne Semoule Fromage frais aux fruits	FERIE	MENU VEGETARIEN Salade verte & vinaigrette Quenelles en sauce tomate Haricots verts persillés Yaourt nature sucré	Thon, tomates & basilic Coquillettes semi complètes Carré Président Fruit de saison
lundi 16 novembre 2026	mardi 17 novembre 2026	mercredi 18 novembre 2026	jeudi 19 novembre 2026	vendredi 20 novembre 2026
Salade de mâche & croûtons Filet de poisson meunière Epinards à la crème Fromage blanc nature & sucre	Omelette du chef Brocolis persillés Saint Nectaire AOP à la coupe Fruit de saison	Garig s'engage pour la planète Emincé d'endives, pommes amandes & vinaigrette Chili Durable & Gourmand Riz pilaf IGP Dessert lacté vanille	Sauté de bœuf à la paysane Gratin de carottes & PDT Emmental à la coupe Fruit de saison	MENU VEGETARIEN Salade verte & mimollette Couscous veggie (Légumes, pois chiches & semoule) Purée pommes & thym du chef
lundi 23 novembre 2026	mardi 24 novembre 2026	mercredi 25 novembre 2026	jeudi 26 novembre 2026	vendredi 27 novembre 2026
Penne Rigate Sauce façon carbonara Camembert à la coupe Fruit de saison	Carottes râpées & vinaigrette Sauté de poulet à la provençale Semoule Yaourt nature sucré	Salade verte, croûtons & vinaigrette Rôti de bœuf aux oignons Poêlée automnale Liégeois chocolat	MENU VEGETARIEN Omelette nature du chef Poêlée de haricots verts, ail & persil Lou foudre de l'Ubaye à la coupe Fruit de saison	Menu Royaume-Uni Salade coleslaw Fish n' chips * Cheese cake du chef
lundi 30 novembre 2026	mardi 1 décembre 2026	mercredi 2 décembre 2026	jeudi 3 décembre 2026	vendredi 4 décembre 2026
Saucisse de Lozère Lentilles mijotées Tomme blanche à la coupe Fruit de saison				