



Nos engagements : Pain : Artisanal et Local Produits issus de l'agriculture biologique Produit IGP Indication géographique protégée Haute valeur environnementale Certification Environnementale niveau 2 Toutes les viandes sont d'origine France Produits Label rouge Poisson MSC Fromage AOP / AOC Fruits et légumes : Frais de saison Produit végétarien Omelettes cuisinées sur la cuisine centrale avec des oeufs issus de	lundi 2 mars 2026				mardi 3 mars 2026				mercredi 4 mars 2026				jeudi 5 mars 2026				vendredi 6 mars 2026			
	Crêpe au fromage Rôti de porc jus aux oignons <i>(Rôti de dinde jus aux oignons)</i> Chou-fleur béchamel Purée de pomme de terre Fraidou Fruit de saison				MENU BIO Poireaux vinaigrette Bœuf Bourguignon Polenta crémeuse Navets glacés Gouda Fruit de saison								MENU VÉGÉTARIEN Salade iceberg & croûtons Raviolis bio aux légumes du soleil + râpé sauce tomate Bleu Yaourt aromatisé				Carottes râpées Pavé de colin sauce hollandaise Boullgour bio Bouquet de légumes Tomme grise Fromage blanc sucré			
	lundi 9 mars 2026				mardi 10 mars 2026				mercredi 11 mars 2026				jeudi 12 mars 2026				vendredi 13 mars 2026			
	Garig s'engage pour la planète Salade maïs & thon mayonnaise Lasagne Eco-gourmande <i>(bœuf, lentilles, tomate)</i> Salade verte Brie Fruit de saison				MENU BIO Salade de betteraves Sauté de bœuf sauce hongroise Carottes braisées Pomme de terre vapeur Emmental Fruit de saison								MENU VÉGÉTARIEN Carottes râpées à l'indienne Croq veggie Epinards crème Gnocchis sauce tomate Saint Paulin Flan vanille				Salade iceberg & mimolette Filet de lieu meunière & citron Haricots verts persillés Patates douces sautées Carré de Liqueil Gâteau au chocolat			
	lundi 16 mars 2026				mardi 17 mars 2026				mercredi 18 mars 2026				jeudi 19 mars 2026				vendredi 20 mars 2026			
	Chou rouge & maïs Gardiane de bœuf Riz de Camargues Brocolis en persillade Montcadi croûte noire Crème chocolat				Pâté de campagne tranché & cornichons <i>(Coupelle de pâté volaille)</i> Nuggets de volaille Petits pois aux oignons Pommes de terre sautées Carline de l'Ubaye Fruit de saison								MENU BIO & VÉGÉTARIEN Salade verte Curry Végé Semoule Gouda Yaourt sucré				Salade coleslaw Filet de lieu façon bordelaise Coquillettes bio + râpé Légumes d'antan Vache Picon Purée pomme poire			
	lundi 23 mars 2026				mardi 24 mars 2026				mercredi 25 mars 2026				jeudi 26 mars 2026				vendredi 27 mars 2026			
	CYRANO DE BERGERAC Salade de mâche & noix Sauté de canard au miel Pommes de terre façon sarladaise Carottes glacées au thym Fourme d'Ambert AOP Poire en sirop				Salade iceberg Calamars à la romaine Epinards béchamel Riz pilaf Saint Paulin Flan chocolat								MENU BIO & VÉGÉTARIEN Céleri rémoulade Omelette nature roulée Poêlée de légumes persillés Tortis + râpé Emmental Yaourt brassé à la banane				Salade niçoise Pavé de colin sauce vierge Blé Bio aux épices douces Poêlée de julienne de légumes Carré Président Fruit de saison			

Bon appétit !

NB : Manipulant tous types d'aliments dans nos ateliers, traces possible de : poisson, œuf, crustacé, mollusque, moutarde, céleri, lupin, soja, gluten, sulfite, sésame, fruits à coque, arachide, lait.