



Menus du scolaires 30% Bio



Engagements Garig :

Le Pain
Artisanal et local



Les volailles
Exclusivement
Label Rouge



Le boeuf
Exclusivement
Race à viande



Toutes les viandes
Exclusivement
origine France



Des Poissons
Exclusivement issus
de la pêche durable



Les fromages
Majoritairement à la
coupe et AOC



Menu Végétarien :
1 fois par semaine



Des produits Locaux
Dès que possible



Du fait Maison



Des produits issus
de l'Agriculture
Biologique = en vert



lundi 28 août 2023	mardi 29 août 2023	mercredi 30 août 2023	jeudi 31 août 2023	vendredi 1 septembre 2023
lundi 4 septembre 2023	mardi 5 septembre 2023	mercredi 6 septembre 2023	jeudi 7 septembre 2023	vendredi 8 septembre 2023
<p><i>Rentrée Scolaire</i></p> <p>Tomate croc'au'sel</p> <p>Raviolis de légumes sauce creme & emmental râpé</p> <p>Petit suisse aux fruits</p>	<p>Steak haché de bœuf & ketchup</p> <p>Pomme noisette</p> <p>Tomme grise à la coupe</p> <p>Pastèque</p>		<p>Salade Batavia en vinaigrette</p> <p>Tajine de veau au citron</p> <p>Courgettes sautées</p> <p>Gâteau au chocolat maison</p>	<p>Dos de colin pané & quartier de citron</p> <p>Riz semi complet</p> <p>Pont l'évêque AOP</p> <p>Fruit de Saison</p>
lundi 11 septembre 2023	mardi 12 septembre 2023	mercredi 13 septembre 2023	jeudi 14 septembre 2023	vendredi 15 septembre 2023
<p>Salade verte & croûtons</p> <p>Gardiane de Taureau</p> <p>Polenta</p> <p>Crème vanille</p>	<p>Omelette maison aux fines herbes</p> <p>Petits pois & carottes mijotés</p> <p>Cantal AOP</p> <p>Fruit de Saison</p>		<p>Feuilleté au fromage</p> <p>Jambon supérieur sp : de dinde</p> <p>Pâtes & emmental râpé</p> <p>Melon</p>	<p>JO 2024 : Marseille La Voile</p> <p>Salade de riz</p> <p>Aioli Provençal & ses légumes</p> <p>Petit suisse et Navette Marseillaise</p>
lundi 18 septembre 2023	mardi 19 septembre 2023	mercredi 20 septembre 2023	jeudi 21 septembre 2023	vendredi 22 septembre 2023
<p>Penne Rigate à la Carbonara sp : aux dés de dinde</p> <p>Brie à la coupe</p> <p>Pastèque</p>	<p>Cordon bleu de volaille</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Raisin Blanc</p>		<p>Salade Iceberg & Croûtons</p> <p>Bolognaise végétale aux lentilles</p> <p>Tortis et emmental râpé</p> <p>Yaourt du Champsaur sucré</p>	<p>Salade de tomates</p> <p>Beignet de calamars & Mayonnaise</p> <p>Pomme de terre sautées</p> <p>Gâteau au citron Maison</p>
lundi 25 septembre 2023	mardi 26 septembre 2023	mercredi 27 septembre 2023	jeudi 28 septembre 2023	vendredi 29 septembre 2023
<p>Tomates cerises</p> <p>Daude de bœuf à la Provençale</p> <p>Carottes vichy</p> <p>Petit suisse aux fruits</p>	<p>Salade verte & croûtons</p> <p>Couscous Végétarien</p> <p>Semoule & légumes</p> <p>Bulgy aux fruits mixés</p>		<p>Nugget's</p> <p>Potatoes</p> <p>Gouda à la coupe</p> <p>Raisin Blanc</p>	<p>Dés de saumon à la ciboulette</p> <p>Coquillettes & emmental râpé</p> <p>Saint Nectaire AOP</p> <p>Compote de pomme vanille Maison</p>

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.



Menus du scolaires Sainte Thérèse



Engagements Garig :

Le Pain
Artisanal et local



Les volailles
Exclusivement
Label Rouge



Le boeuf
Exclusivement
Race à viande



Toutes les viandes
Exclusivement
origine France



Des Poissons
Exclusivement issus
de la pêche durable



Les fromages
Majoritairement à la
coupe et AOC



Menu Végétarien :
1 fois par semaine



Des produits Locaux
Dès que possible



Du fait Maison



Des produits issus
de l'Agriculture
Biologique
= en vert



lundi 2 octobre 2023	mardi 3 octobre 2023	mercredi 4 octobre 2023	jeudi 5 octobre 2023	vendredi 6 octobre 2023
Menu 100% Labélisé Salade de pâtes & Fêta AOP Sauté de porc aux olives sp : sauté de volaille Haricots verts persillés Pomme des Alpes	Menu VG : Protection de la vie Salade de Betteraves Quenelle sauce aurore & riz pilaf Yaourt Artisanal du Champsaur		Anti Gaspi: Plat préféré des enfants Carottes râpées Lasagnes à la bolognaise (pâtes bio) Petit suisse aux fruits <i>Sans viande : Lasagnes végétales</i>	Préservation ressource aquatique Salade verte & Croûtons Dos de colin pané et quartier de citron Gratin de chou-fleur Quatre-Quart Maison

Semaine du développement durable 2023



lundi 9 octobre 2023	mardi 10 octobre 2023	mercredi 11 octobre 2023	jeudi 12 octobre 2023	vendredi 13 octobre 2023
Courgette de couleur Boulette de bœuf sauce tomate Courgette de couleur Saint Nectaire AOP Fruit de Saison	Courgette crue Courgettes râpées citron huile d'oli Chipolatas sp : saucisse de volaille PDT Lamelles Liégeois au chocolat		Courgette en plat veggie Curry pois chiches & courgettes au lait de coco Riz pilaf Gouda à la coupe Fruit de Saison	Courgette en dessert Filet de lieu sauce tomate Blé Tomme blanche à la coupe Gâteau Choco Courgette Maison

Semaine de la Découverte : La Courgette dans tous ses états



lundi 16 octobre 2023	mardi 17 octobre 2023	mercredi 18 octobre 2023	jeudi 19 octobre 2023	vendredi 20 octobre 2023
Sauté de veau Marengo Polenta Bri à la coupe Fruit de Saison	Pizza au fromage Jambon supérieur sp : Jambon de dinde Farfalles & emmental râpé Melon Jaune		Omelette roulée maison Haricots verts persillés Cantal AOP Petit suisse aux fruits	Salade de tomates Calamars à la romaine & Ketchup Coquillettes Compote de pomme Maison

lundi 23 octobre 2023	mardi 24 octobre 2023	mercredi 25 octobre 2023	jeudi 26 octobre 2023	vendredi 27 octobre 2023
<i>Vacances Scolaires</i>				

lundi 30 octobre 2023	mardi 31 octobre 2023
<i>Vacances Scolaires</i>	