



Nos engagements :

Pain :
Artisanal et Local

Produits issus de
l'agriculture
biologique

Produit IGP
Indication

Haute valeur
environnementale

Certification
Environnementale
niveau 2

Toutes les viandes
sont d'origine
France

Boeuf :
Exclusivement
Race à Viande

Produits Label
rouge

Poisson : Issu
exclusivement
de la Pêche

Produit local

Préparé dans
notre cuisine

Produit
Artisanal

Fromage
AOP / AOC

Fruits et légumes :
Fraîs de saison

Produit
végétarien

Omelettes
cuisinées sur la
cuisine centrale
avec des oeufs
issus de
l'agriculture

Bon appétit !

lundi 1 septembre 2025	mardi 2 septembre 2025	mercredi 3 septembre 2025	jeudi 4 septembre 2025	vendredi 5 septembre 2025
Rentrée reportée	Menu de la rentrée Jus de pommes des Alpes Raviolis frais chèvre ciboulette en sauce tomate Yaourt aromatisé Yaourt nature & sucre	Betteraves vinaigrette Escalope de dinde LBR au jus Ratatouille du chef Fourme d'Ambert AOP à la coupe Compote pomme/poire ***** Pain au lait Petit suisse nature Pêche	Céleri rave Radis roses & beurre Gardiane de Taureau Pommes de terre rissolées Fromage blanc nature & sucre Fromage blanc aux fruits	Salade verte & mimollette Salade de tomates & mozzarella Filet de poisson meunière Gratin d'épinards Beignet choco-noisette
lundi 8 septembre 2025	mardi 9 septembre 2025	mercredi 10 septembre 2025	jeudi 11 septembre 2025	vendredi 12 septembre 2025
Menu issu de l'agriculture biologique Macédoine de légumes Lasagnes de bœuf préparées par nos chefs Petit nova aux fruits Petit nova nature	MENU VEGETARIEN Croque fromage préparé par nos chefs Haricots plats d'Espagne Flan vanille Flan chocolat Banane Prune rouge	Courgettes rapées Sauté de veau sauce printanière Semoule aux petits légumes Rondelé aux noix Pastèque ***** Galette St Michel Yaourt à boire Banane	Tranche de melon HVE Colombo de dinde LBR Riz pilaf Yaourt nature Yaourt aromatisé	Ma cantine te raconte des histoires : Le Comte de Monte Cristo Concombre à la crème, ciboulette & dés de brebis Filet de poisson frais moutarde à l'ancienne Duo d'Antan carottes & navets Moelleux pommes cannelé préparé par nos chefs
lundi 15 septembre 2025	mardi 16 septembre 2025	mercredi 17 septembre 2025	jeudi 18 septembre 2025	vendredi 19 septembre 2025
Menu issu de l'agriculture biologique Radis roses & beurre Carottes râpées vgtt citronnelle Daube de bœuf à la provençale Courgettes persillées & riz Fromage blanc nature Fromage blanc aux fruits	Thon, tomate & basilic Torti semi-complètes Bio Cantal AOP à la coupe St paulin à la coupe Prune jaune Poire	Taboulé vinaigrette Sauté de poulet LBR au thym Petits pois mijotés Fromage blanc nature & sucre Pomme ***** Pain Tomme blanche à la coupe Jus d'orange	Menu Végétarien Salade de tomates & mozzarella Salade iceberg & dés d'emmental Omelette Bio roulée par nos chefs Haricots verts à l'ail Purée de pommes HV préparée par nos chefs	Brandade de poisson (pommes de terre fraîches) Gouda à la coupe Edam à la coupe Raisin noir Nectarine
lundi 22 septembre 2025	mardi 23 septembre 2025	mercredi 24 septembre 2025	jeudi 25 septembre 2025	vendredi 26 septembre 2025
Semaine Européenne du Développement Durable				
Menu Végétarien Protection de la vie Couscous végétarien aux légumes, pois chiches & semoule Lou Foundre de l'Ubaye à la coupe Carline de l'Ubaye à la coupe Prune noire Banane	Menu anti gaspi : Repas préféré des enfants Concombre vinaigrette Salade verte & vinaigrette Nuggets de volaille Coquillettes semi-complètes Bio Compote pomme/fraise Compote pomme/poire	Menu sans cuisson Economie des Ressources Salade verte & vinaigrette Rôti de porc HVE & ketchup Salade de haricots verts, tomates, concombres & edam Fromage blanc nature & sucre Cake aux pépites de chocola préparé par nos chefs ***** Pain Cantadou Prune reine claudie	Menu Responsable Produits sous signe de qualité BIO Sauté de bœuf aux olives Polenta crémeuse Emmental à la coupe Montcadi à la coupe Pomme des Alpes	Menu Préservation des ressources aquatiques Céleri rémoulade au curry Filet de lieu à l'huile d'olive, herbes fraîches & citron Ratatouille à la niçoise Yaourt nature & sucre Yaourt aromatisé
lundi 29 septembre 2025	mardi 30 septembre 2025	Ma cantine te raconte des histoires : Le Comte de Monte Cristo Dans le cadre de notre animation "Ma Cantine te raconte des histoires", GARIG met à l'honneur le livre "Le Comte de Monte-Cristo" Chef-d'œuvre d'Alexandre Dumas, ce livre raconte l'incroyable aventure d'Edmond Dantès, jeune marin courageux et généreux. Injustement emprisonné au château d'If, Edmond parvient à s'échapper. Grâce à son compagnon d'infortune, il découvre un trésor fabuleux qui lui permet de devenir le Comte de Monte-Cristo. C'est sous cette nouvelle identité qu'il décide d'aider ceux qu'il aime et de se venger de ceux qui l'ont trahi... mais il finit par apprendre que le pardon et l'espoir sont bien plus puissants que la vengeance... Citation choisie par Garig : "Je ne pense pas que l'homme était censé atteindre le bonheur si facilement. Le bonheur est comme ces palais des contes de fées dont les portes sont gardées par des dragons : il faut se		
Filet de poisson pané & quartier de citron Epinards à la crème Camembert à la coupe Brie à la coupe Pêche Poire	Concombre bulgares Carottes râpées & vgtt balsamique Saucisse de Lozère HVE Lentilles mijotées Bio Petit suisse nature & sucre Yaourt aux fruits			