

Nos engagements :

Fruits et légumes
frais de saison



Haute valeur
environnementale



Toutes les
Volailles sont
Label Rouge



Toutes les viandes
sont d'origine
FRANCE



Boeuf de qualité
Eleveurs du Sud



Pêche durable



Produit local



Préparé dans
notre cuisine



Produit
Artisanal



Fromage à la
coupe



Fromage AOP
/ AOC



Produit issu de
l'agriculture
biologique



Produit végétarien



Certification
Environnementale
niveau 2



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.



Menus Scolaires et Centre de Loisirs Ventabren - Janvier 2026



lundi 5 janvier 2026	mardi 6 janvier 2026	mercredi 7 janvier 2026	jeudi 8 janvier 2026	vendredi 9 janvier 2026
MENU VEGETARIEN <u>Celeri remoulade</u> ~~~ <u>Tortis & dés de brebis & sauce tomate provençale</u> ~~~ <u>Crème dessert vanille</u>	éPIPHANIE Carottes râpées à l'orange ~~~ Sauté de porc au curry Epinards béchamel ~~~ <u>Brioche des rois</u>	Centre de Loisirs ~~~ Escalope de dinde à la dijonnaise Panais confit à la tomate ~~~ Tomme de l'Ubaye à la coupe Fruit de saison	Menu issu de l'Agriculture Biologique ~~~ Boeuf bourguignon & Blé aux épices ~~~ Emmental à la coupe Fruit de saison	Salade iceberg ~~~ Filet de Saumon sauce oseille & Riz de Camargue ~~~ Purée de pomme HVE Garig par nos chefs
lundi 12 janvier 2026 Salade de haricots vert ~~~ Effiloché de canard & Purée de pomme de terre et potiron ~~~ Fromage blanc nature bio & sucre	mardi 13 janvier 2026 Filet de Hoki sauce tomate basilic & Gnocchis ~~~ Fourme d'Ambert AOP à la coupe Fruit de saison	mercredi 14 janvier 2026 Centre de Loisirs - MENU BIO Carottes râpées & dés d'emental ~~~ Sauté de veau sauce forestière Brocolis persillés ~~~ Gâteau au yaourt Garig par nos chefs	jeudi 15 janvier 2026 MENU VEGETARIEN ~~~ Curry de légumes d'hiver aux pois chiches & Semoule Samos Ananas	vendredi 16 janvier 2026 ~~~ Cordon bleu Gratin de courges ~~~ Edam bio à la coupe Banane
lundi 19 janvier 2026 Menu issu de l'Agriculture Biologique ~~~ Sauté de bœuf sauce aigre doux Pomme de terre rôties ~~~ Camembert à la coupe Fruit de saison	mardi 20 janvier 2026 MENU VEGETARIEN Chili sin carne (haricots rouge, pépites de lard & compotée de tomate) & Riz de Camargue ~~~ Lou Foundre de l'Ubaye à la coupe Fruit de saison	mercredi 21 janvier 2026 Centre de Loisirs Endives & dés de mimolette ~~~ Sauté de volaille LR au romarin & Blé aux épices ~~~ Purée de pomme HVE Garig par nos chefs	jeudi 22 janvier 2026 Pamplemousse & sucre ~~~ Saucisse de Lozère & Carottes vichy ~~~ Yaourt nature bio & sucre	vendredi 23 janvier 2026 Taboulé ~~~ Filet de Colin meunière & citron Navets confits à la tomate ~~~ Flan vanille
lundi 26 janvier 2026 Salade Iceberg ~~~ Tartiflette traditionnelle (Pomme de terre, reblochon AOP & lardons) ~~~ Petit suisse aux fruits	mardi 27 janvier 2026 MENU VEGETARIEN & de l'Agriculture Bio Chou rouge & pomme verte ~~~ Brouillade d'œuf & coulis de tomate Petits pois carottes ~~~ Fromage blanc nature & sucre	mercredi 28 janvier 2026 Centre de Loisirs ~~~ Steak haché de veau au jus Purée de pomme de terre & de patate douce ~~~ Saint Nectaire AOP à la coupe Fruit de saison	jeudi 29 janvier 2026 CRIN BLANC Carottes râpées vinaigrette aux épices ~~~ Taureau aux olives Riz de Camargue aux petits légumes ~~~ Gâteau aux poires Garig par nos chefs	vendredi 30 janvier 2026 ~~~ Nuggets de volaille Epinards béchamel ~~~ Carline de l'Ubaye à la coupe Fruit de saison

Sous réserve d'approvisionnement

Toutes les composantes soulignées sont éligibles FRANCE AGRIMER :
Aide de l'Union Européenne à destination des écoles



Toute l'actualité Garig :

