

Garig

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
Éleveurs 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 - Février 2026



CHANDELEUR lundi 2 février 2026		mardi 3 février 2026		mercredi 4 février 2026		jeudi 5 février 2026		vendredi 6 février 2026	
Carottes râpées au citron ~~~~ Blanquette de dinde aux petits légumes & Riz de Camargue ~~~ Crêpe & confiture de fraise		~~~~ Sauté de porc façon cervesoise Petits pois HVE au jus ~~~~ Vache picon Ananas		<u>Centre de Loisirs</u> ~~~~ Filet de Hoki sauce citron & Gnocchis ~~~~ <u>Cantal AOP à la coupe</u> Orange		Menu issu de l'Agriculture Biologique ~~~~ Sauté de bœuf aux épices Carottes persillées ~~~~ <u>Edam à la coupe</u> Poire		MENU VEGETARIEN Salade iceberg ~~~~ Bolognaise de pépites lingots & Coquillettes semi-complètes & râpé ~~~~ Purée de pomme HVE Garig par nos chefs	
lundi 9 février 2026		mardi 10 février 2026		mercredi 11 février 2026		jeudi 12 février 2026		vendredi 13 février 2026	
Pamplemousse & sucre ~~~~ Emincé de volaille sauce curry & Boulgour aux épices ~~~~ Flan vanille		Menu issu de l'Agriculture Biologique ~~~~ Egréné de bœuf au jus Purée de potiron & pomme de terre ~~~~ <u>Emmental à la coupe</u> Kiwi		<u>Centre de Loisirs</u> ~~~~ Saucisse de Lozère Lentilles & carottes mijotées ~~~~ Carline de l'Ubaye à la coupe Banane		MENU CHINOIS MENU VEGETARIEN Salade asiatique ~~~~ Nems de légumes & sauce aigre doux & Riz façon cantonnais ~~~~ Gâteau à l'ananas Garig par nos chefs		Tarte au fromage ~~~~ Filet de Colin meunière & citron Brocolis persillés ~~~~ Yaourt nature bio & sucre	
lundi 16 février 2026		mardi 17 février 2026		mercredi 18 février 2026		jeudi 19 février 2026		vendredi 20 février 2026	
MENU VEGETARIEN ~~~~ Brouillade d'œuf bio & coulis tomate Haricots vert persillés ~~~~ <u>Saint Nectaire AOP à la coupe</u> Ananas		~~~~ Poulet rôti aux herbes & Gnocchis ~~~~ Lou Foundre l'Ubaye à la coupe Poire		~~~~ Tajine de Merguez au citron Légumes tajine & Semoule ~~~~ Crème dessert vanille		Menu issu de l'Agriculture Biologique ~~~~ Sauté de bœuf au jus Légumes pot au feu (navet, carotte, pomme de terre) <u>Camembert à la coupe</u> Orange		Endives & dés de mimolette ~~~~ Nuggets de volaille & Ketchup & Farfallines & rapé ~~~~ Purée de pomme HVE Garig par nos chefs	
lundi 23 février 2026		mardi 24 février 2026		mercredi 25 février 2026		jeudi 26 février 2026		vendredi 27 février 2026	
MENU MONTAGNARD Salade iceberg ~~~~ Jambon de dinde & saucisson Pomme de terre & fromage à raclette ~~~~ <u>Fromage blanc bio en seau & sucre</u>		Carottes râpées vinaigrette ~~~~ Filet de Colin sauce ciboulette Epinards béchamel ~~~~ Yaourt aux fruits		~~~~ Rôti de porc sauce aux oignons Petit pois HVE carottes locales ~~~~ Saint Paulin à la coupe Poire		Menu issu de l'Agriculture Biologique ~~~~ Sauté de veau bio au thym & Polenta ~~~~ <u>Gouda à la coupe</u> Pomme		Coleslaw ~~~~ Cordon bleu de volaille Purée de patate douce ~~~~ Gâteau au chocolat Garig par nos chefs	

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 :

