



Menus Scolaires et Centre de Loisirs Ventabren - Juin 2026



Dans le cadre de l'animation "Ma cantine te raconte des histoires", **GARIG** met à l'honneur le livre **Le Hussard sur le toit** : Un voyage au temps de Jean Giono : le soleil, les légumes, les herbes, l'huile d'olive...

La Provence avec Angelo, cela rime avec courage, nature et entraide. Une vision très forte de la nature typique de Giono. La peur collective face à la maladie, la dignité humaine dans le chaos, l'honneur, la solitude et la méfiance entre les hommes... En Provence, Angelo affronte la peur et la peste avec courage et dignité. Morale et solidarité se mêlent dans ce récit intense et humain.

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 MSC
- Produit local
- Préparé dans notre cuisine
- Produit Artisanal
- Fromage à la coupe
- Fromage AOP / AOC
- Produit issu de l'agriculture biologique
- Produit végétarien

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.

lundi 1 juin 2026	mardi 2 juin 2026	mercredi 3 juin 2026	jeudi 4 juin 2026	vendredi 5 juin 2026
Menu issu de l'Agriculture Biologique Bœuf mode Carottes persillées Emmental à la coupe Fruit de saison	Taboulé Filet de Hoki sauce basquaise Courgettes au basilic Petit suisse nature bio & sucre	Centre de Loisirs MENU VEGETARIEN Gratin de gnocchis aux légumes du soleil & parmesan Carline de l'Ubaye à la coupe Fruit de saison	Sauté d'agneau sauce caramel & Pommes de terre persillées Fourme d'Ambert AOP à la coupe Fruit de saison	Salade verte & dés de mimolette Filet de colin meunière & citron Ratatouille à la provençale Gâteau aux légumineuses Garig par nos chefs
<i>~~~~ Semaine de la fraich'attitude ~~~~</i>				
lundi 8 juin 2026	mardi 9 juin 2026	mercredi 10 juin 2026	jeudi 11 juin 2026	vendredi 12 juin 2026
MENU VEGETARIEN Melon Dahl de lentilles bio au lait de coco & Riz de Camargue Yaourt agricole en seau & confiture fraise	Menu issu de l'Agriculture Biologique Carottes râpées vinaigrette Colombo de porc Haricots vert persillés Petit suisse aux fruits bio	Centre de Loisirs Sauté de dinde au curry & Tortis & râpé Vache picon Pastèque	MENU ECO GOURMAND Moussaka éco gourmande (bolognaise viande hachée & lentilles) Saint Paulin à la coupe Fruit de saison	Cordon bleu de volaille Légumes & Pommes de terre aioli Lou Foundre de l'Ubaye à la coupe Fraise & sucre
lundi 15 juin 2026	mardi 16 juin 2026	mercredi 17 juin 2026	jeudi 18 juin 2026	vendredi 19 juin 2026
Menu issu de l'Agriculture Biologique Gardianne de bœuf Carottes persillées Edam à la coupe Fruit de saison	Salade de tomates & mozzarella Calamars à la romaine & citron & Gnocchis Petit suisse aux fruits	Centre de Loisirs Repas froid Rôti de dinde & mayonnaise Salade de haricots vert, tomates, échalotes Saint Nectaire AOP à la coupe Brownie Garig par nos chefs	MENU VEGETARIEN Salade de pois chiches Flan de courgette (œuf, courgette & féta) & coulis de tomate Yaourt nature bio & sucre	Radis beurre Filet de Hoki sauce tomate Légumes couscous & Semoule Glace
lundi 22 juin 2026	mardi 23 juin 2026	mercredi 24 juin 2026	La Cantine te raconte des Histoires :	
Menu Végétarien issu de l'Agriculture Bio Brouillade d'œuf nature bio & coulis de tomate & Blé aux épices douces Petit suisse nature bio & sucre Fruit de saison	Repas froid Rôti de porc & mayonnaise & Salade de lentilles & tomates Cantal AOP à la coupe Fruit de saison	Centre de Loisirs Salade de tomate vinaigrette Sauté de veau marenco & Tortis & râpé Glace	jeudi 25 juin 2026 Le Hussard sur le toit Poulet rôti aux herbes de provence & Pomme de terre rôsti Tomme de l'Ubaye à la coupe Purée de Pommes HVE Garig à la cannelle	
lundi 29 juin 2026	mardi 30 juin 2026	mercredi 1 juillet 2026	jeudi 2 juillet 2026	vendredi 3 juillet 2026
Menu Végétarien issu de l'Agriculture Bio Salade de pois chiche au fromage frais Raviolis de légumes bio & sauce tomate & râpé Melon	Repas froid Saucisse de Lozère & Ketchup & Salade de riz Lou Pastroun de l'Ubaye à la coupe Fruit de saison	Centre de Loisirs Rôti de bœuf & jus échalote Petits pois HVE & carottes locales Gouda à la coupe Fruit de saison	Concombre sauce bulagre Sauté de dinde sauce chasseur Courgettes persillées Flan vanille	MENU DES VACANCES Nuggets de volaille & Ketchup & Pomme de terre rissolées Tomme blanche à la coupe Glace

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 :

