

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 - Janvier 2026



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

