



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 - Février 2026



CHANDELEUR	mardi 2 février 2026	mardi 3 février 2026	mercredi 4 février 2026	jeudi 5 février 2026	vendredi 6 février 2026
Crêpe & confiture de fraise	Carottes râpées au citron ~~~ Blanquette de dinde aux petits légumes & Riz de Camargue ~~~	Sauté de porc façon cervoise 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 cantonais ~~~ 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 ~~~ Saint Nectaire AOP à la coupe Ananas	Poulet rôti aux herbes & Gnocchis ~~~ Lou Foundre l'Ubaye à la coupe Poire	~~~ Tajine de Merguez au citron Légumes tajine & Sémoule ~~~ Crème dessert vanille	Menu issu de l'Agriculture Biologique ~~~ Sauté de bœuf au jus Légumes pot au feu (navet, carotte, pomme de terre) Camembert à la coupe 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 ~~~ Fromage blanc bio en seuil & sucre	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 ~~~ Gouda à la coupe 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 :

