Menu

Semaine du 4 au 8 mars 2024

Garches

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU Végé				
		Potage cultivateur et emmental râpé	Carotte râpée et dés de mimolette *viniagrette persil **Aide UE à destination des écoles**	
Pavé de merlu sauce ciboulette	Bouchées de blé et ketchup du chef	Sauté de porc sauce charcutière (tomate, cornichon) * Sauté de dinde sauce charcutière	Sauté de bœuf aux olives	Coquillettes de la mer (moules, crème, julienne de légumes, curry) (plat complet) (coquillette locale)
Riz pilaf camarguais Epinard béchamel	Mélange de légumes (brocolis, carottes jaunes et oranges et haricots plats) Semoule	Lentilles Carottes persillées	Petits pois braisés	
Gouda **Aide UE à destination des écoles**	Yaourt nature et sucre **Aide UE à destination des écoles**			Saint Nectaire **Aide UE à destination des écoles**
Crème dessert caramel	Beignet Pomme	Fruit **Aide UE à destination des écoles**	Crêpe moelleuse sucrée	Fruit **Aide UE à destination des écoles**

Production locale
Viande racée
Spécialité du chef
Produits BIO
Label Rouge
Viande d'origine Française
Bleu blanc cœur
Pêche responsable
Plat végétarien
Nouvelles recettes
Appelation d'origine contrôlée
Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée

***Service de la vinaigrette à part**

Menu

Semaine du 11 au 15 mars 2024

Garches

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU Végé				
	Potage oriental et emmental râpé	Radis rondelle et maïs vinaigrette basilic	Base tartinable de la mer tomatée (maquereau à la tomate, fromage blanc, ciboulette)	Carottes râpées et dés mimolette *Vinaigrette persil **Aide UE à destination des écoles**
Boulgour et égrené végétal à la marocaine (tomate, oignon, cumin, anis, cardamome, raisins et abricots secs)	Sauté de dinde sauce vallée d'Auge (jus de pommes, crème)	Pavé de merlu sauce lombarde (tomate, épices paëlla, ciboulette, crème)	Rôti de bœuf sauce tartare (sauce froide)	Cube de colin sauce dugléré
	Chou fleur béchamel Riz pilaf	Macaronis	Purée potiron céleri carottes pommes de terre	Haricots beurre Semoule
Saint Paulin **Aide UE à destination des écoles**			Yaourt nature et sucre **Aide UE à destination des écoles**	
Liegeois chocolat	Fruit **Aide UE à destination des écoles**	Flan vanille coco		Fruit **Aide UE à destination des écoles**

Production locale
Viande racée
Spécialité du chef
Produits BIO
Label Rouge
Viande d'origine Française
Bleu blanc cœur
Pêche responsable
Plat végétarien
Nouvelles recettes
Appelation d'origine contrôlée
Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée

***Service de la vinaigrette à part**

Menu

Semaine du 18 au 22 mars 2024

Garches

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU Végé		LA ROUTE DE NOS SPÉCIALITÉS RÉGIONALES	LE CC CORRIGO DES PAPILLES
Potage aux légumes (carottes, poireaux, navets) Bio et emmental râpé	Radis rondelles dés de mimolette vinaigrette ciboulette		Œufs durs Bio et salade verte	
Colin poêlé et citron	Omelette au fromage Bio	Bœuf bourguignon (carottes, champignons)	LA COURSE DES RECETTES FRANÇAISES Choucroute (saucisse de francfort, saucisson cuit, chou et pommes de terre) ** Choucroute sans porc* (sous réserve de validation à la commission des menus)	Pavé de merlu sauce citron
Pommes rissolées Julienne de légumes	Riz sauce tomate Carottes braisées	Epinards béchamel Bio Papillon Bio		Carottes Vichy Blé Bio
	Yaourt nature et sucre Bio **Aide UE à destination des écoles**	**Aide UE à destination des écoles** Cantal AOC	Camembert Bio **Aide UE à destination des écoles**	Fromage frais nature et sucre
Fruit Bio **Aide UE à destination des écoles**		Crème dessert vanille	Gâteau de Savoie	Fruit Bio **Aide UE à destination des écoles**

Production locale — *Produits BIO* — *Bleu blanc cœur* — *Nouvelles recettes* — *Appellation d'Origine Protégée*

Viande racée — *Label Rouge* — *Pêche responsable* — *Appelation d'origine contrôlée* — *Indication Géographique Protégée*

Spécialité du chef — *Viande d'origine Française* — *Plat végétarien*

***Service de la vinaigrette à part**

Menu

Semaine du 25 au 29 mars 2024

Garches

LE JOUR DU Végé

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Potage vert prés (haricot vert) et emmental râpé	Carottes râpées, *vinaigrette échalote **Aide UE à destination des écoles**	Crémeux radis frais (radis râpé, fromage blanc, ciboulette, citron)
Sauté de porc sauce lyonnaise (oignons) *Sauté de dinde sauce lyonnaise*	Tortis lentilles et maïs	Rôti de bœuf et jus	Colin au crumble de pain d'épices	Cordon bleu
Pommes de terre et brunoise de légumes (50/50) (carottes, navets, poireaux, céléri)		Riz pilaf	Haricots verts Purée de pomme de terre	Petits pois à la paysanne
Yaourt aromatisé	Pont l'Evêque **Aide UE à destination des écoles**		Yaourt nature et sucre **Aide UE à destination des écoles**	
Fruit **Aide UE à destination des écoles**	Mousse au chocolat	Fruit **Aide UE à destination des écoles**		Cake citron

Production locale
Viande racée
Spécialité du chef
Produits BIO
Label Rouge
Viande d'origine Française
Bleu blanc cœur
Pêche responsable
Plat végétarien
Nouvelles recettes
Appelation d'origine contrôlée
Plat/produit Essentiel
Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée

***Service de la vinaigrette à part**

Menu

Semaine 01 au 05 avril 2024

Garches

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU Végé			
		Salade verte Bio et dés de mimolette, *vinaigrette moutarde à l'ancienne **Aide UE à destination des écoles**	Œufs durs mayonnaise Bio et salade verte	
FERIE	Semoule façon couscous	Lasagne au saumon	Rôti de veau sauce normande (crème, champignons)	Médaillon de saumon
			Purée de pommes de terre Bio Poêlée de légumes saveur jardin	Carottes Vichy Macaroni
	Camembert Bio **Aide UE à destination des écoles**	Yaourt nature et sucre Bio **Aide UE à destination des écoles**	Gorgonzola **Aide UE à destination des écoles**	Edam Bio **Aide UE à destination des écoles**
	Fruit Bio **Aide UE à destination des écoles**		Entremet chocolat noisette	Fruits de saison Bio **Aide UE à destination des écoles**

Production locale
Viande racée
Spécialité du chef
Produits BIO
Label Rouge
Viande d'origine Française
Bleu blanc cœur
Pêche responsable
Plat végétarien
Nouvelles recettes
Appelation d'origine contrôlée
Plat/produit Essentiel
Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée

***Service de la vinaigrette à part**

elior

Vacances
Zone C

Menu

Semaine du 08 au 12 avril 2024

Garches

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			LE JOUR DU Végé	
Concombre (Bio) *Vinaigrette à la pomme **Aide UE à destination des écoles**		Radis rondelle sauce enrobante à l'ail (fromage blanc, mayonnaise, échalote)		Carottes râpées (Bio) *Vinaigrette miel **Aide UE à destination des écoles**
Omelette (Bio)	Sauté de bœuf (Label Rouge) sauce bobotie (cannelle, cumin, raisins et abricots secs)	Poulet rôti (Label Rouge) Emincé de poulet au jus pour les maternelles)	Gratin campagnard (pommes de terre, lentilles, crème, curry) & emmental à gratiner	Colin gratiné au fromage
Riz à la tomate (IGP) Haricots verts saveur jardin	Haricots beurre Pomme de terre	Tortis		Chou fleur béchamel Blé pilaf (Bio)
	Saint Paulin (Bio) **Aide UE à destination des écoles**	Yaourt nature et sucre (Bio) **Aide UE à destination des écoles**	Yaourt aromatisé (Bio)	
Flan chocolat	Fruit (Bio) **Aide UE à destination des écoles**		Fruit (Bio) **Aide UE à destination des écoles**	Moelleux fromage blanc vanille

Production locale
Viande racée
Spécialité du chef
Produits BIO
Label Rouge
Viande d'origine Française
Bleu blanc cœur
Pêche responsable
Plat végétarien
Nouvelles recettes
Appelation d'origine contrôlée
Plat/produit Essentiel
Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée

***Service de la vinaigrette à part**

elior

Vacances
Zone C

Menu

Semaine du 15 au 19 avril 2024

Garches

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			LE JOUR DU Végé	
	Salade verte *vinaigrette nature **Aide UE à destination des écoles**		Salade verte et maïs et dés d emmental *Vinaigrette moutarde à l'ancienne **Aide UE à destination des écoles**	
Pavé de merlu sauce rougail (tomate, curcuma, jus de citron)	Hachi parmentier	Rôti de boeuf sauce aux olives	Pané de Blé	Brandade de colin
Riz et haricots rouges Julienne de légumes saveur jardin		Mélange de légumes (brocolis, carottes jaunes et orange et haricots plats) Pâtes	Chou fleur béchamel Pommes sautées	
Yaourt aromatisé à la vanille		Saint Nectaire **Aide UE à destination des écoles**		Gouda **Aide UE à destination des écoles**
Fruit **Aide UE à destination des écoles**	Flan nappé caramel	Fruit **Aide UE à destination des écoles**	Cake au miel	Fruit **Aide UE à destination des écoles**

Production locale
Viande racée
Spécialité du chef
Produits BIO
Label Rouge
Viande d'origine Française
Bleu blanc cœur
Pêche responsable
Plat végétarien
Nouvelles recettes
Appelation d'origine contrôlée
Plat/produit Essentiel
Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée

***Service de la vinaigrette à part**

Menu

Semaine du 22 au 26 avril 2024

Garches

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Concombre et dés d'emmental *vinaigrette ciboulette **Aide UE à destination des écoles**	LE JOUR DU Végé Salade verte et *vinaigrette du terroir **Aide UE à destination des écoles**		Carottes râpées sauce enrobante ail dés de mimolette	
Nuggets de volaille & ketchup	Poissonette	Sauté de bœuf sauce pain d'épices	Lasagne bolognaise	Cubes de colin sauce oseille
Farfalles Carottes vichy	Epinards et pommes de terre béchamel	Carotte vichy Lentilles		Haricots verts saveur jardin Riz créole
Yaourt aromatisé à la vanille	Yaourt sucré aromatisé	Mimolette **Aide UE à destination des écoles**		Brie **Aide UE à destination des écoles**
Beignet framboise		Fruit **Aide UE à destination des écoles**	Cake au citron	Fruit **Aide UE à destination des écoles**

Production locale — *Produits BIO* — *Bleu blanc cœur* — *Nouvelles recettes* — *Appellation d'Origine Protégée*

Viande racée — *Label Rouge* — *Pêche responsable* — *Appelation d'origine contrôlée* — *Indication Géographique Protégée*

Spécialité du chef — *Viande d'origine Française* — *Plat végétarien* — *Plat/produit Essentiel* — ***Service de la vinaigrette à part**

Menu

Semaine du 29 avril au 3 mai 2024

Garches

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			LE JOUR DU Végé	
Salade iceberg et maïs *Vinaigrette agrumes **Aide UE à destination des écoles**			Carotte râpée et dés d'emmental *vinaigrette persil **Aide UE à destination des écoles**	
Sauté de porc sauce basquaise (tomate, poivron) ** Sauté de dinde* *sauce basquaise (tomate, poivron)*	Emincé de poulet au jus	FERIE	Cappelletti sauce tomate	Pavé de merlu sauce lombarde
Semoule Jardinière de légumes	Chou fleur béchamel Purée pomme de terre			Ratatouille Pomme smile
	Pont l'Evêque **Aide UE à destination des écoles**			Yaourt aromatisé
Flan vanille	Fruit **Aide UE à destination des écoles**		Cake à l'orange	Fruit **Aide UE à destination des écoles**

Production locale — *Produits BIO* — *Bleu blanc cœur* — *Nouvelles recettes* — *Appellation d'Origine Protégée*

Viande racée — *Label Rouge* — *Pêche responsable* — *Appelation d'origine contrôlée* — *Indication Géographique Protégée*

Spécialité du chef — *Viande d'origine Française* — *Plat végétarien* — *Plat/produit Essentiel*

***Service de la vinaigrette à part**