



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU 				
	Salade iceberg et croûtons + Vinaigrette moutarde à l'ancienne (à part)		 Carottes râpées BIO + vinaigrette (à part)	Concombres BIO  + vinaigrette (à part)
Bouchées de blé	 Emincé de dinde sauce normande	 Sauté de veau LR sauce curry	Steak haché RAV au jus et ketchup 	 Colin thym et citron mariné
 Petits pois BIO au jus Pommes vapeurs ciboulette	Riz créole BIO  Brocolis saveur soleil (oignon, ail, basilic)	 Courgettes BIO saveur jardin (ciboulette, échalote, tomate)  Blé BIO	 Pommes risolées 	Haricots verts BIO  Gnocchis & sauce tomate
Edam BIO 	 Yaourt local de laiterie des Bas Vignons sur lit de fruit	Cantal AOC 	Carré BIO 	 Fromage blanc BIO + Sucre
Fruit BIO 		Fruit BIO 	 Banane BIO sauce chocolat maison 	



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU 			
	Pastèque		Laitue Iceberg + dés de mimolette + vinaigrette échalote (à part)	 Tomates et maïs BIO + Vinaigrette (à part)
 Sauté de porc BBC sauce bobotie *Sauté de dinde LR sauce bobotie 	  Boulgour façon couscous BIO (légumes couscous, tomates, raisins et abricots secs, pois chiches, raz el hanout)	 Aiguillettes de colin pané	 Emincé de volaille BIO sauce dijonnaise	 Boulettes de bœuf BIO sauce lyonnaise
  Carottes Vichy Locales et BIO Riz pilaf		Purée de pommes de terre BIO  Chou romanesco	Haricots verts BIO saveur soleil  (oignon, ail, basilic) Semoule	Coquillettes BIO et fromage râpé  Ratatouille
Saint Nectaire AOC 		Gouda BIO 	 Yaourt aromatisé à la vanille BIO	Fromage blanc BIO  + Coulis de fruits rouges 
Fruit BIO 	Crème dessert au chocolat	Melon jaune BIO 		

 Produit BIO	 Appellation d'Origine Protégée	 Pêche responsable	 Spécialité du chef	 Viande d'origine Française
 Label Rouge	 Indication Géographique Protégée	 Viande racée	 Nouvelle recette	 Production locale
 Issu des régions ultra-périphériques	 Appellation d'Origine Contrôlée	 Bleu Blanc Cœur	 Plat durable	

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU 

		 Betteraves BIO  + dés de mimolette 200% + vinaigrette (à part)	  Carottes râpées BIO et locales  + vinaigrette moutarde à l'ancienne (à part)	 Rillettes de maquereau
 Carbonade flamande (cassonade, pain d'épices, carottes)	 Limande meunière	 Sauté de poulet sauce hongroise	 Gratin campagnard (pomme de terre, lentille, crème) + fromage râpé	 Pizza fromage, tomate, olives maison
Pommes sautées Pôêlée de légumes saveur jardin (ciboulette, échalote, tomate)	Epinards BIO béchamel  Tortis	 Courgettes BIO saveur soleil  Riz créole		Salade Iceberg vinaigrette
Cantal 	Brie BIO 		Yaourt aromatisé à la banane BIO 	 Fromage blanc BIO + Sucre
 Pastèque BIO	Fruit BIO 	 Quart quart maison		

 Produit BIO
 Label Rouge
 Issu des régions ultra-périphériques

 Appellation d'Origine Protégée
 Indication Géographique Protégée
 Appellation d'Origine Contrôlée

 Pêche responsable
 Viande racée
 Bleu Blanc Cœur

 Spécialité du chef
 Nouvelle recette
 Plat durable

 Viande d'origine Française
 Production locale

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
-------	-------	----------	-------	----------

 Tomates BIO + vinaigrette (à part)		LE JOUR DU  Friand au fromage	Concombres BIO  + vinaigrette ciboulette (à part)	LE JOUR DU  Laitue Iceberg + vinaigrette (à part)
 Pavé de colin herbes de provence	Cordon bleu	 Gâteau d'œufs BIO sauce basquaise (champignon, piment doux, tomate) 	 Rôti de bœuf LR et jus	Hachis lentilles tomate (purée de pomme de terre et base lentille sauce tomate)
Chou fleur et pomme de terre sauce mornay + fromage râpé	 Carottes ciboulette (BIO et Locales)  Boulgour BIO 	 Curvi rigati (pâte BIO et LOCALES) + fromage râpé  Julienne de légumes saveur soleil	Petits pois saveur jardin (ciboulette, échalote, tomate) Purée pomme de terre BIO 	
 Yaourt nature BIO + Sucre	Gouda BIO 		Petits suisse nature BIO  + Miel	Emmental BIO 
	Fruit BIO 	 Compote de pomme maison		 Clafoutis aux poires

 Produit BIO  Label Rouge  Issu des régions ultra-périphériques	 Appellation d'Origine Protégée  Indication Géographique Protégée  Appellation d'Origine Contrôlée	 Pêche responsable  Viande racée  Bleu Blanc Cœur	 Spécialité du chef  Nouvelle recette  Plat durable	 Viande d'origine Française  Production locale
--	---	--	--	---

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU 

Endives
+
cerneaux de noix
+
vinaigrette miel (à part)

 Brandade de poisson
+
Laitue Iceberg
+
vinaigrette (à part)

 Coquillettes BIO à l'italienne
(poivron tricolore, brunoise légume, lentille, olive
noire, sauce tomate, thym)

+ fromage râpé

Emincé de dinde LR 
sauce blanquette (ail, mélange 3 légumes, crème,
champignons)

 Bœuf braisé RAV

 Rôti de porc au jus
Rôti de dinde au jus

Polenta BIO 

Poêlée de légumes saveur jardin
(ciboulette, échalote, tomate)

Légumes pot au feu

Pommes vapeur ronde

 Potiron BIO, béchamel ail et fines herbes

Gnocchi

Tomme BIO 

 Yaourt nature BIO
+
Sucre

 Emmental BIO

Crème dessert vanille

Beignet chocolat

 Gâteau sablé chocolat noir

Fruit BIO 

Fruit BIO 

 Produit BIO
 Label Rouge
 Issu des régions ultra-périphériques

 Appellation d'Origine Protégée
 Indication Géographique Protégée
 Appellation d'Origine Contrôlée

 Pêche responsable
 Viande racée
 Bleu Blanc Cœur

 Spécialité du chef
 Nouvelle recette
 Plat durable

 Viande d'Origine Française
 Production locale

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
-------	-------	----------	-------	----------

	LE JOUR DU 			
	 Concombres BIO + vinaigrette échalote (à part)	 Céleri BIO rémoulade 		Laitue Iceberg et croûtons + Dés de mimolette + Vinaigrette
 Pavé de merlu sauce beurre blanc		 Bœuf bourguignon	 Pilon de poulet rôti au jus Emincé de poulet pour les maternelles	Calamars à la romaine
 Carottes (BIO ET LOCALES) vichy  Pommes rissolées	Riz et base chili végétarien (haricots rouges, tomate, maïs, cumin)	Purée de pommes de terre et carotte BIO 	 Coquillettes BIO  Ratatouille BIO	Légumes aioli (chou fleur, carotte, pomme de terre, haricot vert)
Edam BIO 	Yaourt nature BIO  + sucre cassonade		Cantal 	
Fruit BIO 		 Milk shake à la framboise	Banane RUP 	 Crêpe nature sucrée Locale

 Produit BIO	 Appellation d'Origine Protégée	 Pêche responsable	 Spécialité du chef	 Viande d'origine Française
 Label Rouge	 Indication Géographique Protégée	 Viande racée	 Nouvelle recette	 Production locale
 Issu des régions ultra-périphériques	 Appellation d'Origine Contrôlée	 Bleu Blanc Cœur	 Plat durable	



Menu

Du 13 au 17 Octobre 2025



Ville de Garches
Validé à la commission du 23 juin 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Ceufs durs mayonnaise		Filet de cabillaud sauce citron	Rôti de veau LR crème champignons	Pizza fraîche volaille champignons <i>Sans viande: Pizza au fromage fraîche</i>
Saucisse fumée *Saucisse de volaille	Omelette sauce tomate	Gratin Crécy BIO (carotte et pommes de terre, emmental râpé)	Mélange d'automne (panais, potiron, patate douce, butternut) Mélange 4 céréales BIO	Salade iceberg vinaigrette
Lentilles BIO à la paysanne (champignon, carotte, herbes de provence) Chou vert braisé	Curvi rigati (pâtes BIO et LOCALES) Ratatouille	Saint Nectaire		Gouda BIO
Yaourt local nature sur lit de fruit	Brie BIO Pain spécial	Raisin blanc BIO	Cake à la purée de coing	Compote pomme maison locale

Produit BIO	Appellation d'Origine Protégée	Pêche responsable	Spécialité du chef	Viande d'origine Française
Label Rouge	Indication Géographique Protégée	Viande racée	Nouvelle recette	Production locale
Issu des régions ultra-périphériques	Appellation d'Origine Contrôlée	Bleu Blanc Cœur	Plat durable	

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU 

LE JOUR DU 

Concombres BIO
+
vinaigrette nature (à part)

 Escalope de veau hachée au curry

Rosties pommes de terre légumes

Edam BIO

Fruit BIO

Blé BIO sauce jumbalaya
(haricots rouges, tomates, poivrons)

Crème dessert vanille

Emincé poulet basquaise LR
(ail, tomate, poivrons, oignons)

Haricots plats d'Espagne persillés

Semoule BIO

Tomme BIO

Fruit BIO

Soupe petits pois façon Vichyssoise (petit pois)
+
croûtons

Risoni coco haricot tomate
+ emmental râpé

Banane RUP

& sauce chocolat maison

 Carottes râpées BIO
+
dés d'emmental
+
Vinaigrette échalote

 Colin à la brésilienne

Purée de légumes

 Gâteau amandes poire marron

 Produit BIO
 Label Rouge
 Issu des régions ultra-périphériques

 Appellation d'Origine Protégée
 Indication Géographique Protégée
 Appellation d'Origine Contrôlée

 Pêche responsable
 Viande racée
 Bleu Blanc Cœur

 Spécialité du chef
 Nouvelle recette
 Plat durable

 Viande d'origine Française
 Production locale

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
-------	-------	----------	-------	----------

	 Rillettes de thon mayonnaise		Chou chinois vinaigrette + Vinaigrette miel colombo (à part)	 Salade coleslaw rouge BIO (carottes et chou rouge râpé mayonnaise)
Nuggets de poisson	 Axoa de bœuf rav (bœuf haché, piment doux, poivron, oignon, ail, concentré de tomate)	 Emincé de volaille BIO sauce dijonnaise	Rôti de veau LR  sauce estragon (oignon, mélange 3 légumes, crème, estragon)	 Gâteau d'œufs BIO sauce tomate
Polenta crémeuse à la carotte	Riz créole BIO  Julienne de légumes saveur soleil (oignon, ail, basilic)	Petits pois BIO  Gnocchis	 Haricots verts BIO saveur jardin (ciboulette, échalote, tomate) Coquillettes et emmental râpé	 Purée de pommes de terre et potiron BIO
Cantal 		Yaourt aromatisé à la vanille BIO 	Fromage blanc BIO  + Sucre	Mimolette
Fruit BIO 	Compote de pomme vanille HVE	Banane RUP 		 Dessert lacté à la myrtille 



Produit BIO



Label Rouge



Issu des régions ultra-périphériques



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



Appellation d'Origine Contrôlée



Pêche responsable

Viande racée

Bleu Blanc Cœur



Spécialité du chef



Nouvelle recette



Plat durable



Viande d'origine Française



Production locale