

LUNDI **MARDI** **MERCREDI** **JEUDI** **VENDREDI**

LE JOUR DU Végé

	<p>Salade iceberg + Dés de mimolette + Vinaigrette (à part)</p>	<p>Soupe façon vichyssoise (petits pois) + Fromage râpé</p>		<p> Carottes râpées BIO et locales + vinaigrette échalote (à part)</p>
<p> Quiche butternut fromage</p> <p>Mélanges 4 céréales BIO et sauce tomate </p>	<p> Cubes de colin sauce citron</p> <p>Purée légumes et pommes de terre</p>	<p> Sauté de bœuf RAV aux olives</p> <p>Chou fleur Béchamel</p> <p>Riz à la tomate</p>	<p>Rôti de dinde LR sauce basquaise</p> <p>Semoule BIO </p> <p>Légumes couscous</p>	<p>Aiguillettes de colin pané</p> <p>Epinards béchamel au chèvre</p> <p>Gnocchi</p>
<p>Edam BIO </p>			<p> Yaourt local de la laiterie des Bas Vignons sur lit de fruit</p>	
<p>Fruit </p>	<p>Flan chocolat</p>	<p>Fruit BIO </p>	<p>Banane RUP </p>	<p> Crêpe moelleuse sucrée IDF locales</p>

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	
Mâche et maïs +	FERIE	LE JOUR DU Potage poireaux pommes de terre BIO +	Endives aux croûtons +		
Vinaigrette nature (à part)			Fromage râpé	Vinaigrette ambrée (à part)	
Sauté de porc BBC sauce charcutière (tomate, cornichon, moutarde, vinaigre) *Sauté de dinde LR sauce charcutière			Base chili (haricots rouges, maïs, poivrons, tomates, carottes, cumin)	Rôti de bœuf LR au jus	Brandade de morue
Carottes BIO et LOCALES béchamel Blé BIO			Riz	Pommes rissolées Brocolis saveur soleil (oignon, ail, basilic)	Laitue Iceberg + vinaigrette (à part)
Yaourt aromatisé BIO à la vanille				Fromage blanc BIO + sucre	Saint Nectaire
		Fruit BIO		Crème dessert au chocolat	

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

Menu

Du 17 au 21 Novembre 2025

Ville de Garches
Validé en commission 13/10/25

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU		L'AUVERGNE	
	Salade iceberg et maïs + Vinaigrette ciboulette (à part)		Cœur de frisée, noix + vinaigrette persil (à part) & DECO ŒUF	Carottes râpées BIO et LOCALES + Dés d'emmental + Vinaigrette agrumes (à part)
Sauté de bœuf RAV sauce bourguignon	Egréné de pois à la tomate	Aiguillettes de colin pané	Saucisse fumée * <i>Saucisse de volaille</i>	Escalope de veau hachée FR sauce navarin
Haricots verts saveur jardin Purée de pommes de terre BIO	Pennes BIO + Fromage râpé	Potiron BIO béchamel Riz créole BIO	Légumes potée (chou vert, carottes, navets, pommes de terre, poireaux)	Semoule BIO safranée Petits pois au jus
Gouda BIO		Yaourt nature BIO + Sucre	Bleu d'Auvergne (à découper en dés et à ajouter dans l'entrée)	
Fruit BIO	Compote pomme BIO maison	Banane RUP	Flognarde pomme poire et coulis aux myrtilles	Flan nappé au caramel

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

	<p>Betteraves +</p> <p>Vinaigrette au vinaigre de framboise (à part)</p>		<p>Salade Iceberg + Vinaigrette (à part)</p>	<p>Potage de légumes BIO </p>
<p>Nuggets de poulet + Dosette de ketchup</p>	<p> </p> <p>Parmentier de poisson thym citron DURABLE</p>	<p> Sauté de dinde sauce basquaise</p>	<p>Rôti de bœuf LR sauce tomate</p>	<p>Curry de pois chiche et macaronis (oignon, pois chiches, paprika, ail, cumin, jus de citron, curry, tomates)</p>
<p>Epinards béchamel ail et fines herbes</p> <p>Riz créole</p>		<p>Petits pois</p> <p>Mélange 4 céréales BIO </p>	<p> </p> <p>Carottes fraîches à la crème BIO et LOCALES</p> <p>Pommes vapeurs</p>	<p>+ Fromage râpé</p>
<p>Edam BIO </p>	<p>Yaourt brassé à la banane BIO </p>	<p> Cantal AOC</p>		
<p>Fruit BIO </p>		<p>Fruit BIO </p>	<p> Cake au noix</p> <p>& Crème anglaise</p>	<p>Crème dessert au chocolat</p>

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU			
	Salade iceberg et croûtons +	Carottes râpées BIO et LOCALES +		Salade croquante (chou blanc, dés de carottes jaunes, sauce yaourt moutarde) dés d'emmental
	Vinaigrette (à part)	Vinaigrette du ciboulette (à part)		
Boulettes de bœuf au curry	Base chili (haricots rouges, maïs, poivrons, tomates, carottes, cumin) Riz	Steak de colin sauce normande	Rôti de porc LR au jus *Rôti de dinde LR au jus	Acras de morue + plateau carton
Haricots verts à l'ail (40%) Gnocchis (60%)		Purée pommes de terre et potiron	Lentilles BIO cuisinées Jeunes carottes	Epinards BIO béchamel Pommes vapeurs
Tomme BIO	Yaourt local de la laiterie des Bas Vignons sur lit de fruit		Cantal	Yaourt aromatisé à la vanille
Fruit BIO		Liégeois chocolat	Banane RUP	

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

Menu

Du 08 au 12 décembre 2025

Ville de Garches
Validé en commission 13/10/25

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>LE JOUR DU </p> <p> Potage Ardenais (endives) +</p> <p>Fromage râpé</p>			<p>ANIMATION ALSACE</p> <p> Salade Iceberg +</p> <p> Vinaigrette du terroir (à part)</p>	
<p>Omelette au fromage BIO </p>	<p> Carbonade de bœuf RAV (cassonade, pain d'épices, ciboulette, carottes)</p>	<p> Cordon bleu</p>	<p>Choucroute (porc) (saucisse de francfort et saucisson à l'ail) *Choucroute sans porc</p>	<p> Colin thym mariné citron</p>
<p> Blé BIO à la tomate</p> <p>Brocolis</p>	<p> Carottes à la béchamel BIO ET LOCALES</p> <p>Pommes rissolées</p>	<p>Ratatouille</p> <p>Riz BIO </p>	<p> (Garniture choucroute)</p>	<p>Petits pois BIO </p> <p>Purée de pommes de terres BIO </p>
	<p> Emmental</p>	<p>Saint Nectaire </p>	<p> Munster AOP </p>	<p>Fromage blanc BIO + Sucre </p>
<p>Fruit BIO </p>	<p> Fruit</p>	<p>Fruit BIO </p>	<p> Cake aux pain d'épices</p>	<p>Fruit </p>

- 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**

Menu

Du 15 au 19 décembre 2025

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU Végé

REPAS DE FIN D'ANNEE

Laitue iceberg
+

Crêpe au fromage

Mousse de canard & toast

Vinaigrette (à part)

Carottes râpées BIO et LOCALES
+

Vinaigrette (à part)

Steak de colin sauce crème



Rôti de veau LR sauce orloff
(champignons, crème, emmental)

Bouchées de chapon sauce forestière

Boulettes d'agneau sauce 4 épices

Farfalles
julienne de légumes saveur soleil
fromage râpé

Dahl de lentilles corail BIO
et riz BIO

Polenta crémeuse à la carotte

Purée de patates douces

Semoule BIO
Mélange d'automne
(courge butternut, potiron, panais, patate douce)

Saint Nectaire

Gâteau au chocolat maison & crème anglaise

Yaourt local de la laiterie des Bas Vignons nature
+ Sucre

Compote de pomme banane BIO

Crème dessert vanille

Banane RUP

Clémentine (1/convive)
Petit chocolat de Noël



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



Vacances

Menu

Du 22 au 26 décembre 2025

Ville de Garches
Validé en commission 13/10/25

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU Végé



Potage parmentier BIO
(pommes de terre, légumes potage, crème)
+

Fromage râpé



Sauté de bœuf RAV sauce forestière



Brocolis BIO saveur jardin

Mélange 4 céréales BIO



Gâteau d'œuf BIO et sauce tomate

Printanière de légumes BIO

(pommes de terre, carotte, petit pois, haricots
verts)

Gouda BIO

Clémentine BIO

Crème dessert vanille

Laitue Iceberg
& œuf dur
+
vinaigrette nature (à part)



Emincé de poulet au jus

Purée façon Mont d'or
(purée et fromage râpé)



Gâteau façon Brownie
et crème anglaise

FERIE



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



Vacances

Menu

Du 29 décembre 2025 au 02 janvier 2026

Ville de Garches
Validé en commission 13/10/25

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU 

Joyeux Réveillon 

FERIE

 Potage de légumes BIO 
+
Fromage râpé

Salade de mâche et croûtons
+
Dés de mimolette
+
Vinaigrette (à part)

 Ecalope de veau hachée sauce hongroise

Pané de blé

Pommes rissolées
Haricots verts à l'ail

Petits pois
Coquillettes

Clémentine BIO 

Youart aromatisé à la banane BIO 



Rillette de saumon et toast pain de mie

 Hachis parmentier
s/viande : purée de pomme de terre

 Crème au chocolat 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