



# Menu






















Du 05 au 09 janvier 2026









Ville de Garches  
Menus validés à la commission du  
08 décembre 2025




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




LE JOUR DU 



 Potage Crécy (carottes)			  Chou rouge BIO sauce enrobante à l'échalote (fromage blanc mayonnaise) +  Dés de Mimolette	   Carottes râpées +  vinaigrette au persil (à part)
Lasagnes à la bolognaise Sans viande: Raviolis de légumes  Laitue Iceberg et vinaigrette à la moutarde ancienne	Bouchées de blé & sauce fraîcheur (fromage blanc, fromage ail et fines herbes, citron)	 Sauté de porc sauce charcutière (tomate, cornichon, moutarde, vinaigre de vin)  * Sauté de dinde sauce charcutière	 Rôti de bœuf LR et jus	 Steak de colin sauce paëlla
	Mélange de légumes haricots plats  Boulgour BIO  Sauce tomate	 Potiron BIO au gratin  Gnocchis	Purée céleri, carottes et pommes de terre	 Riz BIO façon paëlla
	Emmental BIO 	Edam BIO 		Yaoourt nature BIO  + sucre (à part)
Dessert à la vanille	Fruit 	Fruit BIO 	  Galette à la frangipane 	

 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  
 \* Substitution sans porc

# Menu

Du 12 au 16 janvier 2026

Ville de Garches  
Menus validés à la commission du  
08 décembre 2025

**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**


**VENDREDI**


**LE JOUR DU** 

Mâche  
+

Vinaigrette (à part)


Chipolatas  
\*Saucisse de volaille


 Lentilles BIO au jus  
Jardinière de légumes saveur jardin

 Yaourt sur lit de fruit local


Betteraves BIO  
+


Vinaigrette échalote (à part)


 Egréné de pois sauce tomate

 Spaghettis BIO  
&  
Fromage râpé

Mousse au chocolat au lait

 Sauté de bœuf RAV  
sauce basquaise  
(tomate, poivrons, oignons)

Petits pois BIO   
Polenta à la carotte

Carré BIO 

Fruit 


**LA SAVOIE**


Laitue Iceberg et croûtons

Vinaigrette miel (vinaigrette à part)



Crozets aux lardons  
\* Crozets à la dinde  
Sans viande: Crozets




Tomme BIO 


 Crème dessert à la myrtille









  Boulettes de colin panées au citron




Riz BIO   
Ratatouille




Cantal 


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  
\* Substitution sans porc



# Menu

Du 19 au 23 janvier 2026



Ville de Garches  
Menus validés à la commission du  
08 décembre 2025

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU

Endives  
&  
cerneaux de noix

Vinaigrette nature (à part)

Aiguillettes de colin meunière

Haricots beurre

Farfalles

Edam BIO

Fruit

Riz BIO et base chili BIO  
(poivron, carotte, tomate, haricot plat,  
haricot rouge, maïs, ketchup)

Crème dessert caramel

Potage de légumes BIO  
&  
fromage râpé (à part)

Emincé de dinde sauce normande

Blé BIO (60%)

Epinards à la béchamel (40%)

Fruit BIO

Carottes râpées BIO   
+  
dés de mimolette (à part)  
+  
Vinaigrette persil (à part)

Rôti de bœuf LR et jus

Pommes rissolées

Pôêlée de légumes saveur soleil

Cake à la vanille

Rillettes de saumon

Pizza ratatouille  
Salade iceberg et vinaigrette (à part)

Fromage blanc BIO  
+  
sucre

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 26 au 30 janvier 2026









Ville de Garches  
Menus validés à la commission du  
08 décembre 2025




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




LE JOUR DU 



Laitue iceberg et dés de brebis +			 Potage paysan BIO  (poireau pomme de terre courgette, carotte)	 Chou blanc BIO sauce enrobante à l'échalote
 Sauté de bœuf RAV sauce dijonnaise (moutarde, oignon, crème, mélange 3 légumes)	 Pavé de colin napolitain	 Omelette au fromage BIO	  Emincé de porc BBC sauce normande Rôti de dinde LR sauce normande (carottes, champignons, crème)	 Emincé de volaille BIO sauce vallée d auge
 Chou fleur sauce mornay (béchamel, muscade, fromage râpé)  Semoule BIO 	  Carottes LOCALES ET BIO   Riz BIO pilaf	Purée de légumes et pommes de terre	  Curvi rigati (pâtes BIO et LOCALES ) & fromage râpé  Petits pois saveur jardin	Mélange de légumes et haricots plats  Gnocchis et emmental râpé
	Saint Nectaire 	 Yaourt nature BIO + sucre (à part)		
 Purée pomme BIO 	Fruit BIO 	Banane RUP  Sauce chocolat 	Fruit 	 Moelleux pâte de cacao noisette





 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  
\* Substitution sans porc



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU 			
 Potage parmentier BIO (pommes de terre)		Mâche & Dés d'emmental	 Potage des Hauts de France (chicons, pommes de terre, crème)	 Carottes râpées BIO +
 Colin gratiné au fromage	 Dahl de lentilles corail et riz (lentilles corail, lait de coco, curry, carottes, oignon)	 Emincé de poulet au jus	 Carbonnade de bœuf RAV	Vinaigrette au miel (à part)
 Carottes LOCALES à la béchamel		 Epinards béchamel BIO	 Pommes vapeurs	Purée de patate douce
 Spirales BIO et sauce tomate		Gnocchis	 Navets braisés	Brocolis
	Gouda BIO 		 Tarte au sucre	 Yaourt aromatisé BIO à la vanille
 Fruit BIO	 Crêpe moelleuse sucrée IDF 	 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






















# Menu

Du 09 au 13 février 2026

Ville de Garches  
Menus validés à la commission du  
08 décembre 2025

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

Laitue iceberg et croûtons +  Vinaigrette terroir (vinaigre balsamique) (à part)		  Chou rouge râpé BIO sauce enrobante à l'échalote (mayonnaise, fromage blanc)	   Carottes râpées Bio et locales +  Vinaigrette (à part)	
  Pennes à la bolognaise RAV & Fromage râpé	 Cordon bleu   Chou fleur BIO sauce mornay (béchamel, muscade, fromage râpé)  Pommes cubes vapeur	 Steak haché de bœuf au jus  Poêlée de légumes  Mélanges 4 céréales BIO 	  Gratin campagnard (pommes vapeurs, crème, lentilles, curry, fromage râpé)	 Pavé de merlu sauce citron
	Emmental BIO 		 Yaourt nature BIO + sucre (à part)	Riz BIO   Brunoise de légumes saveur soleil (basilic, oignon, ail)
 Compote pomme banane	Fruit 	Crème dessert caramel		Saint Nectaire   Fruit BIO 

 <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>	






































# Menu

Du 16 au 20 février 2026



Ville de Garches  
Menus validés à la commission du  
08 décembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU 			Nouvel An Lunaire 	
 Betteraves BIO + Vinaigrette ciboulette (à part)	Laitue Iceberg + Vinaigrette (à part)		 Nem aux légumes + sauce nems	 Carottes râpées BIO et LOCALES + Vinaigrette (à part)
 Egréné de pois sauce tomate	 Steak de colin sauce oseille	 Sauté de bœuf RAV sauce marengo (tomate, carotte, oignon, ail, champignon)	 Emincé de volaille BIO sauce citronnelle	 Aiguillettes de colin panées
   Curvi rigati (pâtes BIO et LOCALES) et Fromage râpé	 Purée de pommes de terre BIO Brocolis	Haricots beurre Quinoa	 Riz BIO	 Potiron BIO béchamel au cheddar Pommes vapeur ciboulette
	 Yaourt aromatisé BIO à la vanille	Cantal AOC 	 Fromage frais BIO aromatisé aux fruits	
Compote de pomme BIO 		Mousse au chocolat au lait	Ananas frais	 Quatre quart BIO vanille
 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



Vacances

Zone C

# Menu

Du 23 au 27 février 2026

Ville de Garches  
Menus validés à la commission du  
08 décembre 2025

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU



Potage légumes BIO



Salade de mâche et maïs

+

Vinaigrette au piment d'Espelette (à part)

Pennes & base lentilles sauce tomate tomate  
(lentilles vertes, sauce tomate, oignon, ail)  
&  
Fromage râpé

Chipolatas  
\* Saucisse de volaille

Flageolets au jus

Yaourt nature BIO  
+  
Sucre (à part)



Fruit



Couscous de poulet  
(semoule, haut de cuisse de poulet, légumes  
couscous, bouillon de viande)  
Maternelles : Couscous aux boulettes d'agneau  
Sans viande: Semoule



Tomme noire

Fruit BIO



Sauté de bœuf RAV sauce marengo



Carottes pot au feu à la moutarde

Mélange 4 céréales BIO



Gouda BIO



Banane RUP



Céleri râpé BIO mayonnaise BIO



Steak de colin sauce citron



Purée potiron céleri carottes

Liégeois 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

\* substitution sans porc



Vacances  
Zone C

# Menu

Du 02 au 06 mars 2026

Ville de Garches  
Menus validés à la commission du  
08 décembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Laitue iceberg et croûtons + Vinaigrette nature (à part)	<div>LE JOUR DU </div> Daïkon râpé (radis blanc) + Vinaigrette (à part)	Potage de légumes  Emmental râpé		 Carottes râpées BIO ET LOCALES + Vinaigrette persil (à part)
 Emincé de volaille BIO sauce vallée d'Auge	Omelette au fromage BIO	Escalope de veau hachée sauce navarin (oignon, ail, herbes de provence, carottes, navets, concentré de tomate)	Rôti de bœuf LR et jus	Colin poêlé
 Chou fleur BIO béchamel  Pommes cubes vapeur	 Riz pilaf BIO  Brunoise de légumes	Petits pois  Semoule	Rôstis de légumes et pommes de terre	Haricots verts saveur soleil Coquillettes BIO et fromage râpé
 Yaourt BIO brassé à la banane			Edam BIO	
	Compote pomme vanille HVE	Banane RUP	Fruit	Moelleux garniture pomme poire

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  
H.V.E : Haute valeur environnement