

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

**LE JOUR DU** **Vége**

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)  Mélange de légumes haricots plats  Boulgour BIO Sauce tomate	Sauté de porc sauce charcutière (tomate, cornichon, moutarde, vinaigre de vin) * Sauté de dinde sauce charcutière  Potiron BIO au gratin  Gnocchis	Rôti de bœuf LR et jus  Purée céleri, carottes et pommes de terre	Steak de colin sauce paëlla  Riz BIO façon paëlla
	Emmental BIO	Edam BIO		Yaourt 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
Mâche + Vinaigrette (à part)	<b>LE JOUR DU</b> Betteraves BIO + Vinaigrette échalote (à part)		 Laitue Iceberg et croûtons Vinaigrette miel (vinaigrette à part)	
Chipolatas *Saucisse de volaille	 Egréné de pois sauce tomate	 Sauté de bœuf RAV sauce basquaise (tomate, poivrons, oignons)	 Crozets aux lardons * Crozets à la dinde Sans viande: Crozets	 Boulettes de colin panées au citron
Lentilles BIO au jus Jardinière de légumes saveur jardin	Spaghettis BIO & Fromage râpé	Petits pois BIO Polenta à la carotte	 Tomme BIO	Riz BIO Ratatouille
Yaourt sur lit de fruit local		Carré BIO	 Crème dessert à la myrtille	Cantal
	Mousse au chocolat au lait	Fruit	 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  
\* Substitution sans porc

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<b>LE JOUR DU</b>			
	Endives & cerneaux de noix  Vinaigrette nature (à part)	Potage de légumes BIO & fromage râpé (à part)	Carottes râpées BIO + dés de mimolette (à part) + Vinaigrette persil (à part)	Rillette de saumon
Aiguillettes de colin meunière	Riz BIO et base chili BIO (poivron, carotte, tomate, haricot plat, haricot rouge, maïs, ketchup)	Emincé de dinde sauce normande	Rôti de bœuf LR et jus	Pizza ratatouille Salade iceberg et vinaigrette (à part)
Haricots beurre  Farfalles		Blé BIO (60%)  Epinards à la béchamel (40%)	Pommes rissolées  Pôêlée de légumes saveur soleil	Fromage blanc BIO + sucre
Edam BIO				
Fruit	Crème dessert caramel	Fruit BIO	Cake à la 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*

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Laitue iceberg et dés de brebis +			Potage paysan BIO  (poireau pomme de terre courgette, carotte)	Chou blanc BIO sauce enrobante à l'échalote
Vinaigrette ciboulette (à part)				
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)	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
Semoule BIO	Saint Nectaire	Yaourt nature BIO + sucre (à part)		
Purée pomme BIO	Fruit BIO	Banane RUP Sauce chocolat	Fruit	Moelleux pâte de cacao noisette

LE JOUR DU Végé

*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 02 au 06 février 2026

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<b>LE JOUR DU</b>		<b>HAUTS-DE-FRANCE</b>	
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	Nuggets de poisson
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		Yaourt aromatisé BIO à la vanille	
Fruit BIO	Crêpe moelleuse sucrée IDF	Fruit BIO	Tarte au 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*

<b>LUNDI</b>	<b>MARDI</b>	<b>MERCREDI</b>	<b>JEUDI</b>	<b> VENDREDI</b>
--------------	--------------	-----------------	--------------	------------------

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	 Steak haché de bœuf au jus	Gratin campagnard (pommes vapeurs, crème, lentilles, curry, fromage râpé)	 Pavé de merlu sauce citron
Emmental BIO	 Chou fleur BIO sauce mornay (béchamel, muscade, fromage râpé)  Pommes cubes vapeur	Poêlée de légumes  Mélanges 4 céréales BIO	 Yaourt nature BIO + sucre (à part)	Riz BIO  Brunoise de légumes saveur soleil (basilic, oignon, ail)
 Compote pomme banane	Fruit	Crème dessert caramel	Fruit BIO	Saint Nectaire

LE JOUR DU

- |   |   |                          |                           |                                   |
|---|---|--------------------------|---------------------------|-----------------------------------|
| <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
<b>LE JOUR DU</b>			<b>Nouvel An Lunaire</b>	
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*

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>LE JOUR DU</b> </p> <p> Potage légumes BIO </p>	<p>Salade de mâche et maïs</p> <p>+</p> <p>Vinaigrette au piment d'Espelette (à part)</p>			<p> Céleri râpé BIO mayonnaise BIO</p>
<p></p>	<p>Chipolatas * Saucisse de volaille</p>	<p> Couscous de poulet  (semoule, haut de cuisse de poulet, légumes couscous, bouillon de viande) Maternelles : Couscous aux boulettes d'agneau Sans viande: Semoule</p>	<p> Sauté de bœuf RAV sauce marengo</p>	<p> Steak de colin sauce citron</p>
<p>Pennes &amp; base lentilles sauce tomate tomate (lentilles vertes, sauce tomate, oignon, ail) &amp; Fromage râpé</p>	<p>Flageolets au jus</p>		<p>Carottes pot au feu à la moutarde</p> <p>Mélange 4 céréales BIO </p>	<p>Purée potiron céleri carottes</p>
	<p>Yaourt nature BIO  + Sucre (à part)</p>	<p>Tomme noire</p>	<p>Gouda BIO </p>	
<p>Fruit </p>		<p>Fruit BIO </p>	<p>Banane RUP </p>	<p>Liégeois chocolat</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  
 \* 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

LE JOUR DU Végé

Laitue iceberg et croûtons  
+

Daïkon râpé (radis blanc)  
+

Potage de légumes

Carottes râpées BIO ET LOCALES  
+

Vinaigrette nature (à part)

Vinaigrette (à part)

Emmental râpé

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

Compote pomme vanille HVE

Banane RUP

Edam BIO

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