



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) 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

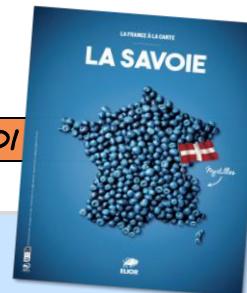
Production locale

* Substitution sans porc



Menu

Du 12 au 16 janvier 2026



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU

Mâche
+

Vinaigrette (à part)

Chipolatas
*Saucisse de volaille

Betteraves BIO
+

Vinaigrette échalote (à part)



Egréné de pois sauce tomate



Laitue Iceberg et croûtons

Vinaigrette miel (vinaigrette à part)

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

Lentilles BIO au jus

Jardinière de légumes saveur jardin

Spaghettis BIO &

Fromage râpé

Petits pois BIO

Polenta à la carotte



Riz BIO

Ratatouille

Yaourt sur lit de fruit local

Carré BIO



Cantal

Fruit

Tomme BIO



Fruit BIO

Mousse au chocolat au lait

Crème dessert 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
* 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 végé

	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		Blé BIO (60%)	Pommes rissolées	
Farfalles		Epinards à la béchamel (40%)	Pôêlée de légumes saveur soleil	
Edam BIO				Fromage blanc BIO + sucre
Fruit	Crème dessert caramel	Fruit BIO	Cake à la vanille	

Produit BIO

Label Rouge

Issu des régions ultra-péphériques



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 + Vinaigrette ciboulette (à part)			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	Chou romanesco Riz BIO pilaf	Purée de légumes et pommes de terre	Curvi rigati (pâtes BIO et LOCALES) & fromage râpé Petits pois saveur jardin	Carottes LOCALES à la béchamel et emmental râpé Gnocchis
	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-péphériques

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

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

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

VENDREDI

LE JOUR DU

Potage parmentier BIO (pommes de terre)

--

Mâche & Dés d'emmental Vinaigrette (à part)

--



Potage des Hauts de France
(chicons, pommes de terre, crème)

Carottes râpées BIO + Vinaigrette au miel (à part)

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

Pommes vapeurs
Navets braisés

Nuggets de poisson

Mélange de légumes (brocolis, carottes jaunes et oranges) et haricots plats

Spirales BIO et sauce tomate

Gouda BIO

Purée de patate douce

Brocolis

Yaourt aromatisé BIO à la vanille

Fruit BIO

Crêpe moelleuse sucrée IDF

Fruit BIO

Tarte au sucre

Viande racée

Viande d'origine Française Production locale



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



Menu

Du 09 au 13 février 2026

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

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU

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
	Chou fleur BIO sauce mornay (béchamel, muscade, fromage râpé) Pommes cubes vapeur	Poêlée de légumes Mélanges 4 céréales BIO		Riz BIO Brunoise de légumes saveur soleil (basilic, oignon, ail)
	Emmental BIO		Yaourt nature BIO + sucre (à part)	Saint Nectaire
Compote pomme banane	Fruit	Crème dessert caramel		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 16 au 20 février 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU

Betteraves BIO

+

Vinaigrette ciboulette (à part)



Egréné de pois sauce tomate



Curvi rigati (pâtes BIO et LOCALES) et Fromage râpé



Laitue Iceberg

+

Vinaigrette (à part)



Steak de colin sauce oseille



Purée de pommes de terre BIO

Brocolis



Yaourt aromatisé BIO à la vanille

Compote de pomme BIO



Sauté de bœuf RAV sauce marengo (tomate, carotte, oignon, ail, champignon)

Haricots beurre

Quinoa

Cantal AOC



Mousse au chocolat au lait

Pêche responsable

Viande racée

Bleu Blanc Cœur

Nouvel An Lunaire



Nem aux légumes + sauce nems

Emincé de volaille BIO sauce citronnelle

Riz BIO

Fromage frais BIO aromatisé aux fruits

Ananas frais

Carottes râpées BIO et LOCALES

+

Vinaigrette (à part)

Aiguillettes de colin panées

Potiron BIO béchamel au cheddar

Pommes vapeur ciboulette

Quatre quart BIO vanille

Produit BIO



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



Appellation d'Origine Contrôlée

Spécialité du chef

Nouvelle recette

Plat durable

Label Rouge



Viande d'origine Française

Production locale

Issu des régions ultra-périphériques



Viande d'origine Française

Production locale



Plat durable

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



Vacances

Zone C

Menu

Du 23 au 27 février 2026

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

LUNDI

LE JOUR DU

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

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

MERCRIDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU

Laitue iceberg et croûtons + Vinaigrette nature (à part)	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 boeuf LR et jus	Colin poêlé
Chou fleur BIO béchamel Pommes cubes vapeur	Riz pilaf BIO Brunoise de légumes	Petits pois Semoule	Röstis 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 Coeur

Spécialité du chef

Nouvelle recette

Plat durable

Viande d'origine Française

Production locale

H.V.E : Haute valeur environnementale