



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 +	Betteraves BIO +		Laitue Iceberg et croûtons	
Vinaigrette (à part)	Vinaigrette échalote (à part)		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 		Cantal 
	Mousse au chocolat au lait	Fruit 	 Crème dessert à la myrtille 	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)	 Potage de légumes BIO & fromage râpé (à part)	  Carottes râpées BIO + dés de mimolette (à part) + Vinaigrette persil (à part)	 Rillettes 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*



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
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) 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-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
	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	Nuggets de poisson
Mélange de légumes (brocolis, carottes jaunes et oranges) et haricots plats  Spirales BIO et sauce tomate		Epinards béchamel BIO  Gnocchis	Pommes vapeurs  Navets braisés	Purée de patate douce 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

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

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

LE JOUR DU 

 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



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