

Menu

Du 04 au 08 mai 2026

Menus Ville de Garches
validés à la commission des menus
lundi 13 avril

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU				
Laitue Iceberg et maïs (100%) vinaigrette nature (à part)	Tomate BIO Aide UE à destination des écoles Dés de mimolette (à part) vinaigrette terroir (à part)		Carottes râpées locales et BIO Aide UE à destination des écoles dés d'emmental (à part) Vinaigrette ciboulette (à part)	FERIE
Semoule à la mexicaine BIO (Haricots rouges, tomates, poivron rouge, cumin)	Brandade de poisson (colin)	Emincé de poulet LR au jus	Aiguillettes de colin panées	
		Pommes rissolées	Riz créole Haricots vert BIO Aide UE à destination des écoles	
		Cantal AOP		
Crème dessert vanille	Fruit BIO Aide UE à destination des écoles	Fruit Local	Compote de pomme BIO Aide UE à destination des écoles	

- 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**
- Aide UE à destination des écoles**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU				
Concombres BIO <i>Aide UE à destination des écoles</i> Vinaigrette nature (à part)		Crêpe au fromage	FERIE	FERME
Base chili BIO (haricots rouges, tomates, poivrons, maïs, oignons)		Rôti de veau LR + Jus		
Blé BIO <i>Aide UE à destination des écoles</i>	Parmentier de bœuf Sans viande : Raviolis de légumes	Haricots verts BIO		
Yaourt aromatisé à la vanille BIO	Emmental BIO <i>Aide UE à destination des écoles</i>			
	Fruit BIO <i>Aide UE à destination des écoles</i>	Banane RUP Sauce chocolat (à part)		

Produit BIO
 Label Rouge

Appellation d'Origine Protégée
 Indication Géographique Protégée

Pêche responsable
 Viande racée

Spécialité du chef
 Nouvelle recette

Viande d'origine Française
 Production locale

Menu

Du 18 au 22 mai 2026

Menus Ville de Garches
validés à la commission des menus
lundi 13 avril

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU Végé			
	Tomates BIO Aide UE à destination des écoles Vinaigrette miel colombo (à part)	Pastèque BIO	Rilette de colin	Salade iceberg et croûtons vinaigrette ciboulette (à part)
Sauté de boeuf RAV sauce Bourgogne (laurier, thym, crème, mélange 3 légumes, vinaigre balsamique, moutarde, tomate)	Riz et Dahl de lentilles (carotte, oignon, tomate, ail, gingembre, lait de coco, curry)	Sauté de porc BBC sauce marenco (tomate, carotte, oignon, ail, champignon) *Sans porc : Sauté de dinde LR sauce marenco	Pavé de merlu sauce bretonne aux épinards	Calamars à la romaine et citron
Petits pois BIO Aide UE à destination des écoles Semoule		Röstis de légumes et pommes de terre	Carottes et pommes de terre quartiers (mélangés)	Ratatouille BIO Coquillettes et fromage râpé
Gouda BIO Aide UE à destination des écoles	Yaourt nature BIO Aide UE à destination des écoles + sucre (à part)		Crêpe	Recette validée au test convive mercredi 11 février Gâteau à la cerise griotte
Fruit BIO Aide UE à destination des écoles		Liégeois chocolat		

Produit BIO
 Label Rouge

Appellation d'Origine Protégée
 Indication Géographique Protégée

Pêche responsable
 Viande racée

Spécialité du chef
 Nouvelle recette

Viande d'origine Française
 Production locale

Menu

Du 25 au 29 mai 2026

Menus Ville de Garches
validés à la commission des menus
lundi 13 avril

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

FERIE		LE JOUR DU		
			Concombres BIO Aide UE à destination des écoles vinaigrette persil (à part)	Iceberg, radis rondelles, maïs Vinaigrette nature (à part)
	Sauté de bœuf RAV sauce olives	Omelette fromage BIO		Emincé de volaille BIO au jus
	Purée de pommes de terre et brocolis	Courgettes rondelles BIO Blé BIO	Lasagne bolognaise Sans viande : Raviolis aux légumes	Haricots beurre HVE ciboulette Farfalles et fromage râpé
	Saint Nectaire Aide UE à destination des écoles	Tomme BIO	Yaourt BIO aromatisé à la vanille	
Fruit BIO Aide UE à destination des écoles	Fruit BIO		Cake miel cannelle	

- Produit BIO
- Label Rouge
- Issu des régions ultra-périphériques

- Appellation d'Origine Protégée
- Indication Géographique Protégée
- Appellation Origine Contrôlée

- Pêche responsable
- Viande racée
- HVE (Haute Valeur Environnementale)

- Spécialité du chef
- Nouvelle recette
- Plat durable

- Viande d'origine Française
- Production locale
- Aide UE à destination des écoles**

Menu

Du 1er au 05 juin 2026

Menus Ville de Garches
validés à la commission des menus
lundi 13 avril

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

	Tomates BIO Aide UE à destination des écoles vinaigrette échalote (à part)		Pastèque BIO Aide UE à destination des écoles	Carottes râpées BIO Aide UE à destination des écoles vinaigrette aux agrumes (à part)
Colin mariné thym citron	Sauté de bœuf RAV sauce charcutière (oignon, ail, tomate, cornichon, moutarde, vinaigre de vin)	Escalope de poulet LR à la sauge	Pennes sauce tomate méditerranéenne (oignon, ail, lentilles, crème, tomate)	Cordon bleu
Pommes campagnardes Brocolis	Riz BIO aux petits légumes Aide UE à destination des écoles	Mélange de légumes et haricots plats (brocolis, carottes jaunes et oranges) et Gnocchis		Chou fleur BIO béchamel Pommes vapeur
Emmental BIO Aide UE à destination des écoles		Edam BIO	Yaourt nature BIO Aide UE à destination des écoles + sucre (à part)	
Fruit BIO Aide UE à destination des écoles	Gélifié à la vanille	Beignet aux pommes		Gâteau au chocolat

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
- Aide UE à destination des écoles**

Menu

Du 08 au 12 juin 2026

Menus Ville de Garches
validés à la commission des menus
lundi 13 avril

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU			
	Concombres BIO Aide UE à destination des écoles vinaigrette basilic (à part)		Betteraves BIO Aide UE à destination des écoles vinaigrette (à part)	
Saucisse fumée Sans porc : Knack de volaille	Base lentilles tomate	Steak de colin à l'oseille	Rôti de bœuf RAV au jus	Calamars à la romaine et citron
Purée de pommes de terre, courgettes, carottes	Pennes Aide UE à destination des écoles	Riz Gratin du sud (courgette, tomate, béchamel, crème, fromage)	Haricots verts BIO persillés Aide UE à destination des écoles Semoule	Polenta crémeuse à la carotte (carotte BIO)
Saint Nectaire Aide UE à destination des écoles	Yaourt local sur lit de fruits	Gouda BIO		Yaourt nature BIO Aide UE à destination des écoles + sucre (à part)
Fruit BIO Aide UE à destination des écoles		Fruit BIO	Cake à la vanille du chef & crème anglaise	Fruit BIO Aide UE à destination des écoles

Produit BIO
 Label Rouge

Appellation d'Origine Protégée
 Indication Géographique Protégée

Pêche responsable
 Viande racée

Spécialité du chef
 Nouvelle recette

Viande d'origine Française
 Production locale

Menu

Du 15 au 19 juin 2026

Menus Ville de Garches
validés à la commission des menus
lundi 13 avril

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		REPAS FROID		LE JOUR DU
		Pastèque BIO	Salade iceberg	
Emincé de volaille BIO sauce orientale (concentré de tomate, pruneaux, abricots secs, raisins secs, tomates)	Pavé de merlu sauce citron	Œufs durs BIO et mayonnaise BIO	Vinaigrette au piment d'espelette (à part)	Macaronis à la mexicaine BIO (Haricots rouges, tomates, poivron rouge, cumin)
Semoule BIO Aide UE à destination des écoles Poêlée de légumes	Purée de pommes de terre et épinards BIO Aide UE à destination des écoles	Salade de coquillettes BIO à la parisienne (tomates, maïs, basilic, échalotes)	Sauté de bœuf RAV sauce basquaise	
Emmental BIO Aide UE à destination des écoles	Yaourt nature BIO et sucre Aide UE à destination des écoles		Riz	Edam BIO Aide UE à destination des écoles
Compote pomme vanille HVE Aide UE à destination des écoles	Fruit BIO Aide UE à destination des écoles		Croûte noire	Banane RUP Aide UE à destination des écoles Sauce chocolat (à part)
Crème dessert vanille			Crème aux noix	

- Produit BIO
- Label Rouge
- Issu des régions ultra-périphériques

- Appellation d'Origine Protégée
- Indication Géographique Protégée
- Appellation d'Origine Contrôlée

- Pêche responsable
- Viande racée
- HVE (Haute Valeur Environnementale)

- Spécialité du chef
- Nouvelle recette
- Plat durable

- Viande d'origine Française
- Production locale
- Aide UE à destination des écoles**

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

	Melon jaune Aide UE à destination des écoles	Tomates BIO vinaigrette basilic (à part)	Carottes râpées Aide UE à destination des écoles Vinaigrette orientale (à part)	
Steak de colin sauce aurore (oignon ail tomate crème)	Nuggets de volaille	Rôti de bœuf LR et jus	 Recette validée au test convive le mercredi 11 février :	Pizza au fromage
Haricots beurre CE2 (certification environnementale de niveau 2) Riz BIO Aide UE à destination des écoles	Printanière de légumes BIO (pommes de terre, carottes, petits pois, haricots vert)	Coquillettes BIO Brunoise de légumes saveur soleil (basilic, oignon, ail)	 Gnocchis mimolette (gnocchis, patate douce, flageolets, curcuma)	Feuilles de batavia Vinaigrette nature
Tomme BIO Aide UE à destination des écoles	Yaourt nature BIO Aide UE à destination des écoles + sucre (à part)	Yaourt nature BIO et LOCAL + sucre (à part)	Soupe de fraise à la menthe	Gouda BIO Aide UE à destination des écoles
Fruit BIO Aide UE à destination des écoles			Soupe de fraise à la menthe	Panna cotta nature et coulis de fraise

LE JOUR DU

Produit BIO
 Label Rouge

Appellation d'Origine Protégée
 Indication Géographique Protégée

Pêche responsable
 Viande racée

Spécialité du chef
 Nouvelle recette

Viande d'origine Française
 Production locale

Menu

Du 29 juin au 03 juillet 2026

Menus Ville de Garches
validés à la commission des menus
lundi 13 avril

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU			BONNES VACANCES
		Concombres BIO Dés de brebis vinaigrette (à part)	Salade iceberg et croûtons vinaigrette basilic (à part)	Melon jaune BIO <i>Aide UE à destination des écoles</i>
Colin poêlé et citron	Riz et base chili (poivron, carotte, tomate, haricot plat, haricot rouge, maïs, ketchup)	Boulettes d'agneau au jus	Aiguillettes de colin panées	Bolognaise de bœuf RAV
Haricots verts BIO saveur soleil Coquillettes BIO <i>Aide UE à destination des écoles</i>		Purée de pommes de terre Poêlée de légumes saveur jardin	Ratatouille BIO Pommes rissolées (barquettes carton)	Pennes et fromage râpé
Yaourt nature BIO <i>Aide UE à destination des écoles</i> + sucre (à part)	Gouda BIO <i>Aide UE à destination des écoles</i>			<i>Plats demandés lors de l'enquête convive par les enfants</i>
Fruit BIO <i>Aide UE à destination des écoles</i>	Fruit BIO <i>Aide UE à destination des écoles</i>	Compote de pomme LOCAL Galettes Saint Michel	Banane RUP <i>Aide UE à destination des écoles</i>	Milkshake cacao

Produit BIO
 Label Rouge

Appellation d'Origine Protégée
 Indication Géographique Protégée

Pêche responsable
 Viande racée

Spécialité du chef
 Nouvelle recette

Viande d'origine Française
 Production locale