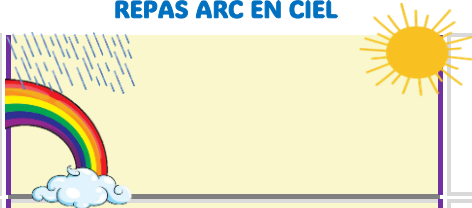
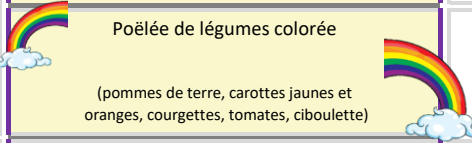
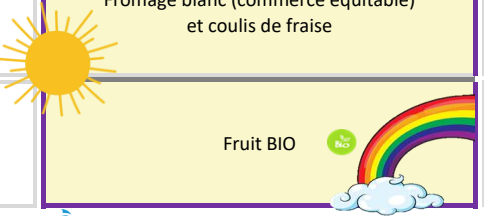


LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU 	REPAS ARC EN CIEL		
	Concombres BIO vinaigrette 		Pastèque BIO 	
Calamars à la romaine	 Semoule façon couscous (tomates, raisins, pois chiche, dés d'abricots)	 Steak de colin sauce citron	Rôti de bœuf LR au jus 	Emincé de volaille BIO au jus 
Haricots beurre HVE (haute valeur environnementale) Coquillettes		 Poêlée de légumes colorée (pommes de terre, carottes jaunes et oranges, courgettes, tomates, ciboulette)	Spirales BIO  Piperade	Purée de pomme de terre et brocolis
Saint Nectaire 		 Fromage blanc (commerce équitable) et coulis de fraise	 Yaourt nature BIO et sucre	Camembert 
Fruit BIO 	Gélifié à la vanille	 Fruit BIO 		 Gâteau aux pépites de chocolat
 Produit BIO	 Appellation d'Origine Protégée	 Pêche responsable	 Spécialité du chef	 Viande d'origine Française
 Label Rouge	 Indication Géographique Protégée	 Viande racée	 Nouvelle recette	 Production locale
 Issu des régions ultra-périphériques	 Appellation d'Origine Contrôlée	 Bleu Blanc Cœur	 Plat durable	*substitution sans porc

Menu

Du 13 au 17 juillet 2026

Menus Ville de Garches
Validés le 26 mai 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Salade Iceberg et maïs
vinaigrette ciboulette
Dés d'emmental



Boulettes de boeuf FR sauce marengo
(tomates, champignons, oignons, ail)

Carottes Vichy BIO



Rôtis de légumes et pommes de terre

Beignet chocolat noisette

Férié

REPAS EXOTIQUE

Accras de morue

Sauté de porc BBC sauce colombo
(oignon, poivron, ail, mélange colombo, crème)
* Sauté de dinde LR sauce colombo

Riz créole

Banane BIO

sauce chocolat lait de coco

LE JOUR DU

Dahl de pois cassés et boulgour BIO
(pois cassés, carottes, dés d'abricots secs,
menthe, cumin, curry)

Emmental BIO

Fruit BIO

Tomate BIO vinaigrette
Dés de mimolette

Pizza tomate fromage du chef

Liégeois à la vanille (commerce équitable)



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 20 au 24 juillet 2026

Menus Ville de Garches
Validés le 26 mai 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU 		EN PLEIN AIR	
	 Pastèque BIO	 Carottes râpées BIO vinaigrette agrumes (huile de colza, jus d'orange, jus de pamplemousse) Dés d'Edam 	    	 Melon jaune BIO
Couscous merguez (merguez douce, semoule, légumes couscous) <u>Demandé lors de l'enquête convive par les enfants</u>	 Pennes sauce tomate méditerranéenne (tomate, crème, lentilles corail, ail, oignon, thym, romarin) et emmental râpé	Rôti de dinde LR au jus 		 Pavé de merlu sauce bouillabaisse (soupe de poisson, tomate, huile d'olive, ail, épice paëlla)
Cantal 		Purée de pommes de terre BIO et courgettes BIO		Macaronis Fromage râpé
Fruit BIO 	Compote de pomme BIO 	Crème dessert caramel (commerce équitable)		 Quatre quart au miel
 Produit BIO	 Appellation d'Origine Protégée	 Pêche responsable	 Spécialité du chef	 Viande d'origine Française
 Label Rouge	 Indication Géographique Protégée	 Viande racée	 Nouvelle recette	 Production locale
 Issu des régions ultra-périphériques	 Appellation d'Origine Contrôlée	 Bleu Blanc Cœur	 Plat durable	*substitution sans porc

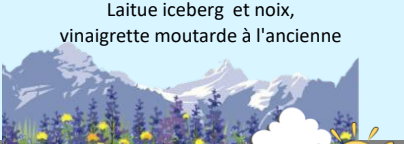
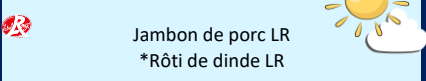
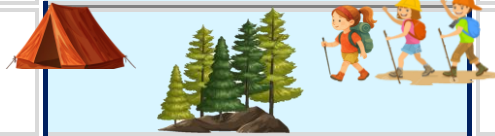
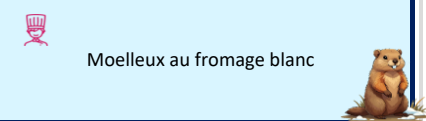


Menu

Du 27 au 31 juillet 2026



Menus Ville de Garches
Validés le 26 mai 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU 		PAUSE EN ALTITUDE	
	 Tomate BIO vinaigrette échalote			
Escalope de poulet LR sauce yassa (crème, épices yassa, petits légumes, oignon) 	Omelette fromage BIO 	Rôti de bœuf au jus LR 		
Riz au curry Chou romanesco	 Pommes de terre BIO et épinards BIO béchamel	Mélange de légumes et haricots plats (brocolis, carottes jaunes et oranges, haricots) Lentilles	Salade des alpages (pommes de terre, dés de mimolette, fromage frais, mayonnaise, miel)	Farfalles Julienne de légumes
Gouda BIO 	 Yaourt aromatisé à la vanille BIO	Saint Nectaire 		Edam BIO 
Fruit BIO 		Fruit BIO 		Fruit BIO 



Produit BIO



Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



Indication Géographique Protégée



Issu des régions ultra-périphériques



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 24 au 28 août 2026



Menus Ville de Garches
Validés le 26 mai 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU 



EN PLEIN AIR



 Concombres BiO
vinaigrette ciboulette

 Coquillettes BIO à la mexicaine
(haricots rouges, poivron, tomates, cumin, ail)
Emmental râpé

Merguez douce

Riz à la tomate

Brie BIO 

Fruit BIO 

 Rôti de bœuf au jus LR

Salade gourmande
(boulgour, lentilles, surimi, fromage blanc,
mayonnaise, ciboulette)
Salade tomate, concombre, maïs vinaigrette

Emmental BIO 

Fruit BIO 

 Pastèque BIO

 Jambon de Paris LR 
et mayonnaise
* Rôti de dinde et mayonnaise

 Salade (BIO) du chef
(tomate, salade, emmental, olives)
vinaigrette terroir

 Taboulé

 Fromage blanc (commerce équitable) et
coulis pêche groseille

Boulettes d'agneau sauce navarin
(carottes, nêts, herbes de provence)

Epinards à la crème

Gnocchis

Gouda BIO 

 Clafoutis abricot

 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