



# Menus scolaires de l'école Sainte Thérèse

## Engagements Garig :

Le Pain  
Artisanal et local



Les volailles  
Exclusivement  
Label Rouge



Le boeuf  
Exclusivement  
Race à viande



Toutes les viandes  
Exclusivement  
origine France



Des Poissons  
Exclusivement issus  
de la pêche durable



Les fromages  
Majoritairement à la  
coupe et AOC



Menu Végétarien :  
1 fois par semaine



Des produits Locaux  
Dès que possible



Elaboré dans nos  
locaux



Des produits issus  
de l'Agriculture  
Biologique = en vert



Produit Haute Valeur  
Environnementale HVE



Certification  
Environnementale  
de niveau 2



Produit Indication  
Géographique Protégée



Réseaux  
Sociaux

lundi 1 septembre 2025	mardi 2 septembre 2025	mercredi 3 septembre 2025	jeudi 4 septembre 2025	vendredi 5 septembre 2025
Filet de colin meunière & quartier de citron Haricots verts persillés Brie Fruit de saison	Concombres en salade Emincé de veau au curry Polenta Fromage blanc & sucre		Salade verte & vinaigrette Gardiane de Taureau Riz de Camargue Yaourt du Champsaur & sucre	Salade de tomates & Gouda Filet de colin sauce citron Gratin d'épinards Gateau moelleux vanille
<b>lundi 8 septembre 2025</b> 	<b>mardi 9 septembre 2025</b> 	<b>mercredi 10 septembre 2025</b>	<b>jeudi 11 septembre 2025</b>	<b>vendredi 12 septembre 2025</b>
Salade verte & croutons Chili Sin Carne & Riz pilaf Petit nova aux fruits	Cordon bleu (volaille FR) Chou-fleur braisé Tomme de Pays Fruit de saison		Tranche de melon Lasagnes à la bolognaise (pâtes fraîches)	Concombre & Edam Tranche de lieu sauce moutarde Poêlée de carottes & PDT Beignet chocolat noisette
<b>lundi 15 septembre 2025</b> 	<b>mardi 16 septembre 2025</b> 	<b>mercredi 17 septembre 2025</b>	<b>jeudi 18 septembre 2025</b> 	<b>vendredi 19 septembre 2025</b>
Carottes râpées & vinaigrette Daube de bœuf à la provençale Courgettes sautées & Blé Crème dessert vanille	Emietté de thon tomate basilic Tortis semi complètes Cantal AOP Fruit de saison		Tomate & Dés d'emmental Omelette roulée Haricots verts à l'ail Purée de pommes	Parmentier de poisson (PdT fraîches) Poêlée de poivrons Gouda Fruit de saison
<b>lundi 22 septembre 2025</b> 	<b>mardi 23 septembre 2025</b> 	<b>mercredi 24 septembre 2025</b> <b>Semaine Européenne du Développement Durable</b>	<b>jeudi 25 septembre 2025</b>	<b>vendredi 26 septembre 2025</b>
<b>Repas Végétarien: Protection de la vie</b> Couscous végétarien Légumes couscous & semoule Fournie d'Ambert AOP Fruit de saison	Salade verte & brie Nuggets de volaille (volaille FR) Coquillettes & emmental râpé Flan vanille  <i>Menu anti-gaspillage: repas préféré des enfants</i>		<b>Menu responsable : sous signe de qualité</b> Sauté de bœuf aux olives Polenta crémeuse Emmental Fruit de saison	Concombre bulgare Filet de colin vapeur & quartier de citron Ratatouille  <i>Menu Préservation des ressources aquatiques</i>
<b>lundi 29 septembre 2025</b>	<b>mardi 30 septembre 2025</b>			<b>Bon Appétit !</b>
Calamar à la romaine Epinards à la crème Camembert Fruit de saison	Carottes râpées & vinaigrette Saucisse de Lozère Lentilles mijotées Fruit de saison <u>Sans porc : Saucisse de volaille</u>			

NB : Manipulant tous types d'aliments dans nos ateliers, traces possible de : poisson, œuf, crustacé, mollusque, moutarde, céleri, lupin, soja, gluten, sulfite, sésame, fruits à coque, arachide, lait.