



Menus scolaires de l'école Sainte Thérèse

Engagements Garig :

Le Pain
Artisanal et local



Les volailles
Exclusivement
Label Rouge



Le bœuf
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 Gâteau moelleux vanille
lundi 8 septembre 2025	mardi 9 septembre 2025	mercredi 10 septembre 2025	jeudi 11 septembre 2025	vendredi 12 septembre 2025
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 bolognaïses (pâtes fraîches) Yaourt aromatisé citron	Concombre & Edam Tranche de lieu sauce moutarde Poêlée de carottes & PDT Beignet chocolat noisette
lundi 15 septembre 2025	mardi 16 septembre 2025	mercredi 17 septembre 2025	jeudi 18 septembre 2025	vendredi 19 septembre 2025
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
lundi 22 septembre 2025	mardi 23 septembre 2025	mercredi 24 septembre 2025	jeudi 25 septembre 2025	vendredi 26 septembre 2025
Semaine Européenne du Développement Durable				
Repas Végétarien: Protection de la vie Couscous végétarien Légumes couscous & semoule Fourme d'Ambert AOP Fruit de saison	Salade verte & brie Nuggets de volaille (volaille FR) Coquillettes & emmental râpé Flan vanille <i>Menu anti-gaspi: repas préféré des enfants</i>		Menu responsable : sous signe de qualité Sauté de bœuf aux olives Polenta crémeuse Emmental Fruit de saison	Concombre bulgare Filet de colin vapeur & quartier de citron Ratatouille Yaourt du Champsaur & sucre <i>Menu Préservation des ressources aquatiques</i>
lundi 29 septembre 2025	mardi 30 septembre 2025	Bon Appétit !		
Calamar à la romaine Epinards à la crème Camembert Fruit de saison	Carottes râpées & vinaigrette Saucisse de Lozère Lentilles mijotées Fruit de saison <i>Sans porc : Saucisse de volaille</i>			

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.