AURONS
Menus scolaires
NOVEMBRE 2026

Lundi 02	Mardi 03	Jeudi 05	Vendredi 06
Concombres vinaigrette	Taboulé (à la **semoule**)	Laitue iceberg vinaigrette	Potage de légumes
Sauté de **bœuf** aux olives	Nuggets de poulet	Bolognaise de **lentilles**	Colin meunière
Blé	Purée de **carottes** et panais	Penne	Gratin de chou-fleur et **boulgour**
Tartare nature	Yaourt **nature** et sucre	Camembert	Cantal
Petit suisse aromatisé	Fruit	Crème dessert vanille	Fruit
Lundi 09	**Mardi 10**	**Jeudi 12**	**Vendredi 13**
Pâté de campagne	Laitue iceberg vinaigrette	Salade mexicaine	Radis rondelles et maïs vinaigrette
Lieu sauce ciboulette	**Quenelles** sauce pizzaïlo	Gardiane de taureau	Cordon bleu de volaille
Riz de Camargue	**Haricots verts** persillés	**Carottes** à l'ail	Pommes rissolées
Yaourt aromatisé	**Croc lait**	Petit suisse nature sucré	Carline de l'Ubaye
Fruit	Tarte du Champsaur	Fruit	Flan chocolat
Lundi 16	**Mardi 17**	**Jeudi 19**	**Vendredi 20**
Concombres vinaigrette	Macédoine mayonnaise	Salade de **torti**	**Carottes** râpées vinaigrette
Couscous végétarien	Sauté de **bœuf** aux oignons	Colin sauce curry	Saucisse de Lozère
Semoule	Pommes de terre persillées	Poêlée de haricots beurre et champignons	Haricots blancs à la tomate
Fraidou	Coulommiers	**Emmental**	Tomme blanche
Liégeois vanille	Fruit	Fruit	Purée de pommes
Lundi 23	**Mardi 24**	**Jeudi 26**	**Vendredi 27**
Pois chiches au cumin	Concombres vinaigrette	**Betteraves** vinaigrette	Laitue iceberg vinaigrette
Poulet rôti aux herbes	**Cappelletti** aux 4 fromages	Sauté de **bœuf** sauce napolitaine	Fish & Chips
Épinards béchamel	Sauce tomate basilic	**Polenta**	Pommes rissolées
Fromage blanc pulpe de fruits	Cantal	**Camembert**	Cheddar
Fruit	Mousse chocolat au lait	Fruit	Crumble aux pommes
Lundi 30	**Mardi 1er Décembre**	**Jeudi 03**	**Vendredi 04**
Salade coleslaw	Laitue iceberg vinaigrette	Salade de pommes de terre orientale	Feuilleté au fromage
Bœuf bourguignon	Sauté de porc sauce paysanne	Pépites de colin	**Omelette** nature
Blé	**Carottes** braisées	Chou-fleur béchamel	Petits pois au jus persillés
Vache picon	Yaourt aromatisé	Lou foundre de l'Ubaye	**Gouda**
Liégeois vanille	Chou vanille	Fruit	Fruit

Suivez l'actualité Garig sur les réseaux

Produit local
Fait maison
Fromage AOP/AOC
Fruits et légumes frais
Viandes origine France
Fromage à la coupe
Produit agriculture
Poisson isu de la Pêche Durable
Produit à Indication Géographique Protégée
Repas Végétarien
Produit Label Rouge

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

Sous réserve d'approvisionnement