



# AURONS

## Menus scolaires

### SEPTEMBRE 2025



Lundi 1er	Mardi 02	Jeudi 04	Vendredi 05
<b>Betteraves</b> vinaigrette Colin meunière Pommes rissolées <b>Croc lait</b> Fruit de saison	Carottes râpées vinaigrette Gardiane de taureau <b>Riz de Camargue</b> Saint Nectaire Flan chocolat	Tomates vinaigrette <b>Cappelletti au fromage</b> sauce tomate et basilic <b>Camembert</b> Cocktail de fruits	Pastèque Lieu à la bordelaise Courgettes à l'ail Fromage blanc aromatisé Beignet choco-noisettes
Lundi 08	Mardi 09	Jeudi 11	Vendredi 12
Rosette Colombo de dinde <b>Penne</b> Petit suisse aux fruits Fruit	<b>Haricots verts</b> vinaigrette Croque fromager Salade iceberg vinaigrette Carline de l'Ubaye Crème dessert vanille	Macédoine mayonnaise Poulet rôti aux herbes Purée de pommes de terre <b>Rondelé nature</b> Fruit	<b>Le comte de Monte Cristo</b> Salade de tomates et mozzarella Colin sauce à la moutarde Duo d'Antan carottes et navets Moelleux aux pommes et cannelle
Lundi 15	Mardi 16	Jeudi 18	Vendredi 19
Radis rondelles et maïs Daube de <b>bœuf</b> <b>Polenta</b> Six de savoie Liégeois vanille	Salade de <b>lentilles</b> Colin pané Courgettes persillées Tomme blanche Fruit de saison	Courgettes et carottes râpées Gratin aux 2 poissons <b>Macaroni</b> Cantal Éclair vanille	Taboulé <b>Omelette</b> nature Haricots beurre persillés <b>Yaourt nature</b> et sucre Fruit
Lundi 22	Mardi 23	Jeudi 25	Vendredi 26
SEMAINE EUROPÉENNE DU DÉVELOPPEMENT DURABLE			
<b>14</b> Océanique Salade de pommes de terre Colin meunière Aubergines sauce tomate Fromage blanc aux fruits Fruit	<b>15</b> Vie Terrestre Tomates vinaigrette Couscous végété, légumes <b>(semoule, pois chiches)</b> Mini cabrette Mousse au chocolat	<b>7</b> Produits agricoles Concombres vinaigrette Rôti de dinde froid et mayonnaise Salade de <b>blé</b> <b>Brie</b> <b>Purée de pommes</b>	<b>2</b> Faire local Laitue iceberg vinaigrette Bolognaise de bœuf <b>Coquillettes</b> <b>Emmental</b> râpé Crème dessert chocolat
Lundi 29	Mardi 30	Jeudi 02	Vendredi 03
Pizza au fromage Saucisse de lozère Épinards béchamel Buchette mi-chèvre Fruit de saison	Salade mexicaine <b>Quenelles</b> sauce pizaiolo Courgettes braisées Petit suisse aromatisé Fruit	Méli mélo de crudités Rôti de bœuf froid et ketchup Frites Samos Liégeois chocolat	Tomates vinaigrette Colin pané Petits pois mijotés <b>Edam</b> <b>Semoule</b> au lait

Suivez l'actualité Garig sur les réseaux

Produit local

Fromage AOP/AOC

Viandes origine France

Produit agriculture

Produit à Indication Géographique Protégée

Fait maison

Fruits et légumes frais

Fromage à la coupe

Poisson issu de la Pêche Durable

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