



AURONS

Menus scolaires

MAI 2026



Lundi 04	Mardi 05	Jeudi 07	Vendredi 08
Betteraves vinaigrette Sauté de bœuf sauce printanière Polenta Croc lait Fruit	Laitue iceberg vinaigrette Sauté de dinde au curry Haricots verts à l'ail Saint Nectaire Moelleux au citron	 Salade de torti Nuggets de blé Courgettes béchamel Yaourt aromatisé Fruit	FÉRIÉ ARMISTICE 1945
Lundi 11	Mardi 12	Jeudi 14	Vendredi 15
Pizza au fromage Saucisse de Lozère Gratin de chou-fleur Petit suisse aromatisé Fruit	 Salade de tomates Quenelles sauce pizaiolo Carottes persillées Chanteneige Liégeois chocolat	FÉRIÉ ASCENSION	FÉRIÉ PONT DE L'ASCENSION
Lundi 18	Mardi 19	Jeudi 21	Vendredi 22
 Œufs durs et mayonnaise Raviolis du potager sauce tomate Fromage blanc nature et sucre Fruit	Radis rondelles et maïs Calamars à la romaine Épinards béchamel Tomme blanche Flan vanille	Salade de tomates Sauté de bœuf jus au romarin Ratatouille Vache picon Gâteau à la fleur d'oranger	Concombres vinaigrette Colin marine huile / citron Semoule Saint Nectaire Crème dessert chocolat
Lundi 25	Mardi 26	Jeudi 28	Vendredi 29
FÉRIÉ LUNDI DE PENTECÔTE	Macédoine mayonnaise Poulet rôti aux herbes Pommes rissolées Yaourt aromatisé Fruit	 Laitue iceberg vinaigrette Omelette nature Courgettes persillées Carline de l'Ubaye Tarte du Champsaur	Salade de tomates Gratin de poisson Riz de Camargue Buchette mi-chèvre Compote de pommes

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