



Menus Scolaires Le Rayol Canadel du mois de mars 2026 Elémentaires et maternelles

Pour suivre l'actualité Garig
sur les réseaux sociaux



Nos engagements :

Pain :
Artisanal et Local

Produits issus de
l'agriculture
biologique



Produit IGP indication
géographique protégée



Haute valeur
environnementale



Certification
Environnementale



Toutes les viandes
sont d'origine
France



Produits Label
rouge



Poisson MSC



Fromage
AOP / AOC



Fruits et légumes :
Frais de saison



Produit
végétarien



Omelettes cuisinées
sur la cuisine
centrale avec des
œufs issus de



BON APPETIT

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.

lundi 2 mars 2026	mardi 3 mars 2026	mercredi 4 mars 2026	jeudi 5 mars 2026	vendredi 6 mars 2026
Rôti de porc jus aux oignons (Rôti de dinde jus aux oignons) Chou-fleur béchamel Fraidou Fruit de saison	MENU BIO Bœuf Bourguignon Polenta crémeuse Gouda Fruit de saison		MENU VÉGÉTARIEN Salade iceberg & croûtons Raviolis bio aux légumes du soleil + râpé sauce tomate Yaourt aromatisé	Carottes râpées Pavé de colin sauce hollandaise Boulgour bio Fromage blanc sucré
lundi 9 mars 2026	mardi 10 mars 2026	mercredi 11 mars 2026	jeudi 12 mars 2026	vendredi 13 mars 2026
Lasagne Eco-gourmande (bœuf, lentilles, tomate) Brie Fruit de saison	MENU BIO Sauté de bœuf sauce Carottes braisées Emmental Fruit de saison		MENU VÉGÉTARIEN Carottes râpées à l'indienne Croq veggie Epinards crème Flan vanille	Salade iceberg & mimolette Filet de lieu meunière & citron Haricots verts persillés Gâteau au chocolat
lundi 16 mars 2026	mardi 17 mars 2026	mercredi 18 mars 2026	jeudi 19 mars 2026	vendredi 20 mars 2026
Chou rouge & maïs Gardiane de bœuf Riz de Camargues Crème chocolat	Nuggets de volaille Petits pois aux oignons Carline de l'Ubaye Fruit de saison		MENU BIO & VEGETARIEN Salade verte Curry Végé Semoule Yaourt sucré	Salade coleslaw Filet de lieu façon bordelaise Coquillettes bio + râpé Purée pomme poire
lundi 23 mars 2026	mardi 24 mars 2026	mercredi 25 mars 2026	jeudi 26 mars 2026	vendredi 27 mars 2026
CYRANO DE BERGERAC Sauté de canard au miel Pommes de terre façon sarladaise Fourme d'Ambert AOP Poire en sirop	Salade iceberg Calamars à la romaine Epinards béchamel Flan chocolat		MENU BIO & VEGETARIEN Céleri rémoulade Omelette nature roulée Poêlée de légumes persillés Yaourt brassé à la banane	Pavé de colin sauce vierge Blé Bio aux épices douces Carré Président Fruit de saison