

Nos engagements :

Pain :
Artisanal et Local

Produits issus de
l'agriculture
biologique

Produit IGP
Indication
géographique
protégée
Haute valeur
environnementale

Certification
Environnementale
niveau 2

Toutes les viandes
sont d'origine
France

Boeuf :
Exclusivement
Race à Vande

Produit Label
rouge

Poisson :
Exclusivement
MSC

Produit local

Préparé dans
notre cuisine

Produit
Artisanal

Fromage
AOP / AOC

Fruits et légumes
: Frais de saison

Produit
végétarien

Omelettes
cuisinées sur la
cuisine centrale
avec des oeufs
issus de
l'agriculture
biologique

Bon appétit !

Pour suivre
l'actualité Garig
sur les réseaux
sociaux



lundi 31 août 2026					mardi 1 septembre 2026					mercredi 2 septembre 2026					jeudi 3 septembre 2026					vendredi 4 septembre 2026				
					MENU VEGETARIEN <i>Jus de pommes de rentrée</i> Salade verte & vinaigrette Ravioli aux légumes du soleil Bio & sauce tomate Bio& emmental râpé Mimolette à la coupe Flan vanille nappé caramel					Croisillon au chèvre Sauté de poulet sauce chasseur Poêlée provençale (poivrons, courgettes & ail) Saint Nectaire AOP à la coupe Fruit frais					Menu issu de l'agriculture biologique Concombres vinaigrette Boeuf marengo Polenta au basilic Camembert à la coupe Purée de pommes du chef					Salade de lentilles & oignons rouges <i>Filet de poisson frais sauce aioli</i> <i>Légumes frais aioli</i> Yaourt nature & sucre Fruit frais				
					<i>Pain au lait Barre de chocolat Compote de pommes</i>																			
lundi 7 septembre 2026					mardi 8 septembre 2026					mercredi 9 septembre 2026					jeudi 10 septembre 2026					vendredi 11 septembre 2026				
MENU VEGETARIEN & Froid Salade de haricots verts Œufs durs & mayonnaise Taboulé Fromage blanc aromatisé Fruit frais					Carottes râpées vinaigrette Rôti de dinde sauce dijonnaise Navets confits à la tomate Edam à la coupe Semoule au lait					Salade de tomates & vinaigrette Pavé de colin sauce coco curry Riz de Camarque IGP Cantal AOP à la coupe Flan au chocolat					Menu issu de l'agriculture biologique Betteraves & vinaigrette Sauté de boeuf à la provençale Farfallines Emmental à la coupe Fruit frais					Salade fraîche de melon & menthe Filet de poisson meunière & quartier de citron Courgettes braisées à l'ail Petit nova nature sucré <i>Moelleux aux pommes</i>				
										<i>Pain de mie semi comblet Cantafrais Fruit frais</i>														
lundi 14 septembre 2026					mardi 15 septembre 2026					mercredi 16 septembre 2026					jeudi 17 septembre 2026					vendredi 18 septembre 2026				
MENU VEGETARIEN Salade de maïs à la mexicaine <i>Flan de courgettes Blé à la tomate</i> Lou Pastroun de l'Ubaye à la coupe Fruit frais					<i>Menu Turquie</i> <i>Salade de concombres sauce fromage blanc au paoirika</i> <i>Poulet façon Kebab & pain</i> <i>Salade verte & tomates</i> Edam <i>Gâteau de semoule façon ravanî</i>					Garig s'engage pour la planète Salade verte vinaigrette Moussaka du chef Gourmande & Durable Pommes de terre persillées Faisselle et confiture Fruit frais					Menu issu de l'agriculture biologique Salade de tomates & vinaigrette Sauté de porc* sauce caramel Boullgour aux épices douces Yaourt nature au sucre de canne Pomme au four à la cannelle <i>*S/ Porc : Sauté de dinde</i>					Salade de riz IGP composée Calamars à la romaine Ratatouille façon niçoise Fourme d'Ambert AOP à la coupe Fruit frais				
										<i>Pain Gouda Fruit frais</i>														
lundi 21 septembre 2026					mardi 22 septembre 2026					mercredi 23 septembre 2026					jeudi 24 septembre 2026					vendredi 25 septembre 2026				
Menu Responsable : Agriculture Biologique Betteraves vinaigrette Sauté de boeuf à la provençale Petits pois mijotés Emmental à la coupe Fruit frais					Menu anti-gaspi : Repas préféré des enfants Melon Nuggets de volaille Coquillettes & emmental râpé Fraidou Mousse au chocolat					Menu sans cuisson : Economie des ressources Salade verte vinaigrette Thon mayonnaise Taboulé Verrine de fromage blanc Fruit frais					Menu végétarien : Protection de la vie Pizza au fromage Omelette nature du chef Poêlée de carottes & panais Edam à la coupe Fruit frais					Menu préservation des ressources aquatiques Salade fraîche de pastèque, menthe & fromage de brebis Filet de poisson frais sauce verveine citronnée Riz St Nectaire AOP Purée pomme-poire du chef				
										<i>Semaine Européenne du Développement Durable</i>														
										<i>Lait Barre bretonne Fruit frais</i>														
lundi 28 septembre 2026					mardi 29 septembre 2026					mercredi 30 septembre 2026					jeudi 1 octobre 2026					vendredi 2 octobre 2026				
Menu oriental Salade d'orange à la cannelle Tajine de veau aux pruneaux Semoule Buchette de chèvre à la coupe Coupelle de fromage blanc & miel					Menu issu de l'agriculture biologique Salade de pois chiches Sauté de poulet sauce forestière Haricots verts persillés Chanteneige Fruit frais					Salade iceberg & vinaigrette Colombo de dinde LBR <i>Purée douceur du soleil</i> (Carottes, poivrons & PDT) <i>Brownie du chef & crème anglaise</i>														