Garig

Menus Décembre 2026

Roquevaire
Provence d'aujourd'hui

Nos engagements :

- Produits issus de l'agriculture
- Haute valeur environnementale
- Boeuf : Exclusivement Race à Viande
- Produits Label rouge
- Poisson : Exclusivement MSC
- Préparé dans notre cuisine
- Fromage AOP / AOC
- Fruits et légumes : Frais de saison
- Produit végétarien

lundi 30 novembre 2026	mardi 1 décembre 2026	mercredi 2 décembre 2026	jeudi 3 décembre 2026	vendredi 4 décembre 2026
Salade de blé	Potage de légumes	Carottes râpées vinaigrette	Salade coleslaw au chou rouge	Salade de mâche aux croutons
Emincé de poulet à la moutarde à l'ancienne	Pizza au fromage	Filet de colin sauce niçoise	Bœuf bourguignon	**Calamars frais** à la provençale
Petits pois et carottes	Salade verte	Gratin de chou fleur et pommes de terre	Farfales & emmental râpé	Riz de camargue IGP
Edam à la coupe	Petit fromage frais sucré	Cantal AOP à la coupe	Yaourt nature et sucre	Emmental à la coupe
Fruit frais	Poire au sirop	Crème dessert caramel	Fruit frais	**Purée de pomme poire cannelle**
		Pain au lait & barre de chocolat *Verre de lait*		
lundi 7 décembre 2026	**mardi 8 décembre 2026**	**mercredi 9 décembre 2026**	**jeudi 10 décembre 2026**	**vendredi 11 décembre 2026**
Macédoine mayonnaise	Salade de pâtes	Salade verte vinaigrette	Salade d'endives aux pommes	Carottes râpées à l'ananas
Curry de dinde	Brouillade au fromage	Rôti de bœuf et jus aux oignons	Gratin de potiron au bœuf	Filet de poisson frais sauce champignons
Semoule	Haricots verts à l'ail	Petits pois mijotés		Gnocchis
St Nectaire AOP à la coupe	Kiri	Gouda à la coupe	Edam à la coupe	Emmental à la coupe
Fruit frais	Fruit frais	Moelleux aux pommes	Flan vanille nappé caramel	Petit fromage frais aux fruits
		Pain de mie semi complet *Cantafrais*		
lundi 14 décembre 2026	**mardi 15 décembre 2026**	**mercredi 16 décembre 2026**	**jeudi 17 décembre 2026**	**vendredi 18 décembre 2026**
Betteraves vinaigrette	Céleri rémoulade	Salade iceberg et maïs	***REPAS DE NOEL en Laponie***	Salade de pois chiches
Sauté de bœuf sauce estragon	Gratin de fruits de mer	Quenelles nature sauce crème		Filet de poisson meunière et citron
Carottes & patates douces	Torti et emmental râpé	Gratin de poireaux		Epinards béchamel
Coulommiers à la coupe	Edam à la coupe	Fourme d'Ambert AOP		Fromage blanc et crème de marron
Fruit frais	Compote de pomme banane	Crème dessert vanille		Fruit frais
		Pain et pâte à tartiner chocolat *Fruit frais*		