



Nos engagements :

Chaque jour du pain artisanal et local

Fruits et légumes frais de saison

Haute valeur environnementale

Toutes les Volailles sont Label Rouge

Toutes les viandes sont d'origine FRANCE

Boeuf de qualité Eleveurs du Sud

Pêche durable

Produit local

Préparé dans notre cuisine

Produit

Fromage à la coupe

Fromage AOP / AOC

Produit issu de l'agriculture biologique

Produit végétarien

Bon appétit !

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 29 septembre 2025	mardi 30 septembre 2025	mercredi 1 octobre 2025	jeudi 2 octobre 2025	vendredi 3 octobre 2025
Sauté d'agneau au miel & Pommes de terre persillées Saint Paulin Fruit de saison	Carottes râpées Saucisse façon rougail (comptée de tomate aux épices) & Riz de Camargue Yaourt nature & sucre *	Centre aéré Concombre bulgare Rôti de bœuf au jus Poêlée de légumes Petit suisse aux fruits	MENU VEGETARIEN & BIO Bolognaise de lingots & Farfallines Edam à la coupe * Fruit de saison *	Salade de tomates & mozzarella Filet de colin à la bordelaise Courgettes persillées Gâteau pomme cannelle

lundi 6 octobre 2025	mardi 7 octobre 2025	mercredi 8 octobre 2025	jeudi 9 octobre 2025	vendredi 10 octobre 2025
MENU BIO Sauté de bœuf à la moutarde & Semoule Emmental à la coupe * Fruit de saison *	Salade Iceberg Roti de dinde au jus Brocolis persillés Fromage blanc nature & sucre *	Centre aéré Escalope de porc sauce curry Epinard béchamel Cantal AOP à la coupe * Fruit de saison	MENU VEGETARIEN Omelette roulée nature & coulis de tomate Curry de légumes d'été Lou Foundre à la coupe Fruit de saison	Concombre & vinaigrette Filet de colin meunière & citron Coquillettes semi-complète & râpé Yaourt nature & sucre *

Semaine de la découverte : Les Herbes Aromatiques

lundi 13 octobre 2025	mardi 14 octobre 2025	mercredi 15 octobre 2025	jeudi 16 octobre 2025	vendredi 17 octobre 2025
La Menthe & la Sariette Taboulé à la menthe Sauté de veau sauce à la sariette Aubergines à la provençale Petit suisse nature & sucre *	L'Estragon Boulettes de bœuf sauce tomate à l'estragon & Pennes rigate & râpé Camembert à la coupe * Fruit de saison *	Le Persil Salade Iceberg & dés d'emmental Bouchées de légumes Amandes & persil Légumes couscous Crème dessert chocolat	Les Herbes de Provence & Fines Herbes Poulet rôti aux herbes de provence Brocolis persillés Cantadou ail & fines herbes Fruit de saison	Le Thym & le Basilic Filet de saumon au thym & Blé à la tomate Carline de l'Ubaye à la coupe Gâteau au citron & basilic

lundi 20 octobre 2025	mardi 21 octobre 2025	mercredi 22 octobre 2025	jeudi 23 octobre 2025	vendredi 24 octobre 2025
MENU VEGETARIEN Carottes râpées & vinaigrette Chili sin carne (haricot rouge, tomate, maïs) Riz de Camargue Yaourt nature & sucre *	Escalope de dinde sauce chasseur Haricots vert persillés Saint Nectaire à la coupe * Fruit de saison	Centre aéré Concombre & dés de brebis Filet de cabillaud sauce aioli Légumes aioli Flan vanille nappé caramel	Sauté de canard forestier & Tortis semi complète & râpé Gouda à la coupe * Fruit de saison *	Salade & dés de mimolette Filet de lieu sauce mandarine Petits pois mijotés Purée de pommes HVE

lundi 27 octobre 2025	mardi 28 octobre 2025	mercredi 29 octobre 2025	jeudi 30 octobre 2025	vendredi 31 octobre 2025
MENU VEGETARIEN Nuggets de blé & Ketchup Ratatouille par nos chefs Tomme du berger à la coupe Fruit de saison	Radis rondelles Steak haché de veau au jus & Purée de pomme de terre Fromage blanc nature & sucre *	Centre aéré Salade de tomates & dés d'emmental Filet de Hoki sauce safranée Epinards béchamel Petit suisse aux fruits	Colombo de porc Blé aux épices Edam à la coupe * Fruit de saison *	MENU HALLOWEEN Carottes râpées locales aux olives Bolognaise de thon Coquillettes semi-complètes & râpé Brownies par nos chefs & crème anglaise

Sous réserve d'approvisionnement

* Aide de l'Union Européenne à destination des écoles



Toute l'actualité Garig :

