



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 30 mars 2026 MENU VEGETARIEN	mardi 31 mars 2026	mercredi 1 avril 2026 Centre de Loisirs	jeudi 2 avril 2026 Menu issu de l'Agriculture Biologique	vendredi 3 avril 2026
Œufs durs Florentine Epinards à la béchamel Saint Nectaire AOP à la coupe Fruit de saison	Betteraves & vinaigrette ~~~~ Saucisse de Lozère HVE & Lentilles & Carottes mijotées ~~~~ Yaourt nature & sucre	Radis & beurre ~~~~ Escalope de dinde sauce chasseur & Boulgour ~~~~ Petit suisse aux fruits	Daube de bœuf & Polenta ~~~~ Emmental à la coupe Fruit de saison	~~~~ Filet de colin meunière & citron & Riz de Camargue ~~~~ Yaourt nature agricole en seau & sucre Purée de pomme HVE Garig réalisée par nos chefs
lundi 6 avril 2026	mardi 7 avril 2026 MENU VEGETARIEN	mercredi 8 avril 2026 Centre de Loisirs	jeudi 9 avril 2026 Repas de Pâques	vendredi 10 avril 2026
	Salade iceberg & vinaigrette ~~~~ Raviolis de légumes & lentilles & Sauce tomate & râpé ~~~~ Yaourt aux fruits	Filet de Hoki sauce citron & Pommes de terre persillées ~~~~ Rondelée nature Fruit de saison	Chou blanc aux agrumes ~~~~ Sauté de veau printanier & Flageolet au thym ~~~~ Gâteau de Pâques Garig à la vanille & Chocolat des Pâques	~~~~ Nuggets de volaille & Ketchup Coquillettes & râpé ~~~~ Fourme d'Ambert AOP à la coupe Fruit de saison
lundi 13 avril 2026	mardi 14 avril 2026	mercredi 15 avril 2026 MENU PIQUE NIQUE	jeudi 16 avril 2026 Menu issu de l'Agriculture Biologique	vendredi 17 avril 2026 MENU VEGETARIEN
Céleri remoulade ~~~~ Chili con carne Riz de Camargue ~~~~ Petit suisse aux fruits	Poulet rôti aux herbes de provence Haricots plat ~~~~ Coulommiers à la coupe Fruit de saison	Pain Bagnat (thon, œuf, tomate, salade, sauce) Chips Edam Moelleux au fromage blanc Fruit de saison	Sauté de bœuf au jus & Pomme de terre vapeur ~~~~ Gouda à la coupe Fruit de saison	Radis beurre ~~~~ Croc veggie au fromage & Blé à la tomate ~~~~ Purée de pomme HVE Garig par nos chefs
lundi 20 avril 2026 Menu Végétarien & issu de l'Agriculture Bio	mardi 21 avril 2026	mercredi 22 avril 2026 MENU PIQUE NIQUE	jeudi 23 avril 2026	vendredi 24 avril 2026
Carottes râpées & vinaigrette ~~~~ Tortilla veggie de pomme de terre fraîche et œufs nature ~~~~ Fromage blanc nature bio & sucre	Sauté de canard à la forestière & Riz de Camargue ~~~~ Cantal AOP à la coupe Fruit de saison	Sandwich (œuf, tomate, salade, sauce) Chips Gouda Madeleine marbrée Fruit de saison	Emincé de dinde sauce moutarde Haricots vert persillés ~~~~ Saint Paulin à la coupe Fruit de saison	Salade iceberg & dés d'emmental ~~~~ Filet de colin meunière & citron Carottes persillées ~~~~ Gâteau à la fleur d'oranger Garig par nos chefs
lundi 27 avril 2026	mardi 28 avril 2026 MENU VEGETARIEN	mercredi 29 avril 2026 Centre de Loisirs	jeudi 30 avril 2026	vendredi 1 mai 2026
Calamars à la romaine & Gnocchis sauce curry ~~~~ Tomme du berger à la coupe Fruit de saison	Pamplemousse & sucre ~~~~ Nuggets de blé & Ketchup Brocolis en persillade ~~~~ Yaourt nature bio & sucre	~~~~ Sauté d'agneau aux épices Petits pois & carottes ~~~~ Gouda à la coupe Fruit de saison	Carottes râpées & vinaigrette ~~~~ Filet de colin sauce aioli Légumes aioli ~~~~ Flan vanille nappé caramel	

Sous réserve d'approvisionnement

Toutes les composantes soulignées sont éligibles France AGRIMER
Aide de l'Union Européenne à destination des écoles



Toute l'actualité Garig :

