



Nos engagements :

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
Éleveurs du Sud



Pêche durable



Produit local



Préparé dans
notre cuisine



Produit
Artisanal



Fromage à la
coupe



Fromage AOP
/ AOC



Produit issu de
l'agriculture
biologique



Produit
végétarien



Certification
Environnementale
niveau 2



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 6 juillet 2026	mardi 7 juillet 2026	mercredi 8 juillet 2026	jeudi 9 juillet 2026	vendredi 10 juillet 2026
MENU VEGETARIEN ~~~ Chili sin carne (haricots rouges) & Riz pilaf & Tortilla ~~~ Saint Paulin à la coupe Nectarine	Repas froid ~~~ Poulet rôti & mayonnaise & Salade de pomme de terre ~~~ Carline à la coupe Pastèque	PIQUE NIQUE SANDWICH ~~~ Sandwich Jambon de dinde & beurre Chips ~~~ Emmental Banane Madeleine marbrée	PIQUE NIQUE SALADE ~~~ Salade de riz, crudités & dés de jambon Chips ~~~ Mimolette Yaourt à boire Moelleux abricot	Melon ~~~ Carbonara de saumon & Coquillettes semi-complètes ~~~ Glace citron artisanal
lundi 13 juillet 2026	mardi 14 juillet 2026	mercredi 15 juillet 2026	jeudi 16 juillet 2026	vendredi 17 juillet 2026
~~~ Sauté de dinde LR sauce basquaise & Purée de pomme de terre ~~~ Saint Nectaire AOP à la coupe Pastèque	<b>FÉRIÉ</b>	<b>PIQUE NIQUE SANDWICH</b> ~~~ Pain bagnat Chips ~~~ Gouda Abricot Mini quatre quart	<b>PIQUE NIQUE SALADE</b> ~~~ Salade de lentilles & saucisse de volaille Chips ~~~ Edam Compote gourde Moelleux au fromage blanc	~~~ Calamars à la romaine & citron & Riz de Camargue ~~~ Coulommiers à la coupe Pêche
lundi 20 juillet 2026	mardi 21 juillet 2026	mercredi 22 juillet 2026	jeudi 23 juillet 2026	vendredi 24 juillet 2026
<b>MENU VEGETARIEN</b>  ~~~ <b>Omelette Garig &amp; coulis de tomate Gratin de courgettes</b> ~~~ <b>Lou Foundre à la coupe Melon</b>	~~~ Sauté de canard au jus Petits pois mijotés ~~~ Gouda à la coupe Nectarine	<b>PIQUE NIQUE SANDWICH</b> ~~~ Sandwich Jambon de dinde & beurre Chips ~~~ Tomme noire Banane Galette bretonne	<b>Menu issu de l'Agriculture Biologique</b> Concombre & sauce bulgare ~~~ Bolognaise de bœuf & Tortis semi-complètes & râpé ~~~ Fromage blanc nature & sucre	~~~ Cordon bleu de volaille & Blé ~~~ Croc lait Purée de pommes HVE à la cannelle réalisée par nos chefs
lundi 27 juillet 2026	mardi 28 juillet 2026	mercredi 29 juillet 2026	jeudi 30 juillet 2026	vendredi 31 juillet 2026
<b>MENU VEGETARIEN</b>  ~~~ <b>Pastèque</b> ~~~ <b>Cappelletti au fromage &amp; sauce provençale</b> ~~~ <b>Flan vanille nappé caramel</b>	 ~~~ <b>Gaspacho</b> ~~~ <b>Nuggets de blé &amp; citron Ratatouille par nos chefs</b> ~~~ <b>Petit suisse nature &amp; sucre</b>	<b>PIQUE NIQUE SANDWICH</b> ~~~ Pain bagnat Chips ~~~ Tomme blanche Pêche Petit beurre	<b>PIQUE NIQUE SALADE</b> ~~~ Salade de riz, crudités & dés de jambon Chips ~~~ Gouda Compote gourde Moelleux citron	<b>Repas froid</b> ~~~ Rôti de porc & mayonnaise & Taboulé à la menthe ~~~ Cantal AOP à la coupe Salade de fruits

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 :

