



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 5 octobre 2026	mardi 6 octobre 2026	mercredi 7 octobre 2026	jeudi 8 octobre 2026	vendredi 9 octobre 2026
MENU VEGETARIEN Salade iceberg & vinaigrette ~~~~ Tortis semi complète & dés de brebis & sauce provençale ~~~~ Yaourt nature agricole en seau & confiture de fraise	~~~~ Sauté de canard au miel & Pommes rissoles ~~~~ Saint Paulin à la coupe Raisin	Centre de Loisirs Concombre sauce bulgare ~~~~ Rôti de porc au jus Aubergines à la provençale ~~~~ Petit suisse nature & sucre	Menu issu de l'Agriculture Biologique Sauté de bœuf à la forestière Petits pois & carottes mijotés ~~~~ Emmental à la coupe Banane	Radis rose & beurre ~~~~ Filet de colin meunière & citron & Riz de Camargue ~~~~ Fromage blanc nature & sucre

Semaine de la découverte du goût

lundi 12 octobre 2026	mardi 13 octobre 2026	mercredi 14 octobre 2026	jeudi 15 octobre 2026	vendredi 16 octobre 2026
Poivre & Muscade	Paprika	Tandori	Ras El Hanout	Cannelle
Menu issu de l'Agriculture Biologique Carottes râpées vinaigrette ~~~~ Sauté de veau sauce au poivre & Purée de pommes de terre parfumée à la muscade Yaourt nature & sucre	MENU VEGETARIEN ~~~~ Chili sin carne au paprika doux & Riz de Camargue ~~~~ Mimolette à la coupe Prune	Centre de Loisirs Sauté de poulet tandori & Boulgour ~~~~ Carline de l'Ubaye à la coupe Poire	Concombre vinaigrette ~~~~ Couscous Merguez & Semoule ~~~~ Fromage blanc nature & miel	~~~~ Nuggets de volaille & Ketchup & Farfalles & râpé ~~~~ Vache picon Gâteau à la Cannelle Garig par nos chefs

lundi 19 octobre 2026	mardi 20 octobre 2026	mercredi 21 octobre 2026	jeudi 22 octobre 2026	vendredi 23 octobre 2026
Menu Végétarien & issu de l'Agriculture Bio Salade pois chiche au fromage frais ~~~~ Flan de courgettes & coulis de tomate ~~~~ Fromage blanc nature bio & sucre	Tajine d'agneau & merguez Légumes tajine ~~~~ Camembert à la coupe Pomme	~~~~ Saucisse de Lozère HVE & Ketchup Lentilles mijotées aux petites carottes ~~~~ Saint Nectaire AOP à la coupe Raisin	Céleri remoulade ~~~~ Bolognaise de bœuf & Coquillettes semi complète & râpé ~~~~ Crème dessert chocolat	Carottes râpées vinaigrette ~~~~ Filet de Hoki sauce oseille & Gnocchis ~~~~ Purée de pomme HVE Garig par nos chefs

lundi 26 octobre 2026	mardi 27 octobre 2026	mercredi 28 octobre 2026	jeudi 29 octobre 2026	vendredi 30 octobre 2026
MENU VEGETARIEN Pané de blé aux épinards & coulis de tomate & Semoule ~~~~ Lou Pastroun de l'Ubaye à la coupe Prune	Salade iceberg & croûtons ~~~~ Sauté de dinde au curry & Riz de Camargue ~~~~ Flan vanille	Concombre & sauce bulgare ~~~~ Steak haché de veau au jus & Tortis & râpé ~~~~ Petit suisse aux fruits	Menu issu de l'Agriculture Biologique Sauté de bœuf à la niçoise Haricots vert persillés ~~~~ Gouda à la coupe Poire	Carottes râpées & dés d'emmental ~~~~ Nuggets de blé & mayonnaise Gratin courges & pomme de terre ~~~~ Brownie aux ongles de sorcière & crème anglaise



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 :

