Garig

Menus Scolaires et Centre de Loisirs
décembre 2026

Ventabren

Nos engagements :

- Fruits et légumes frais de saison
- Haute Valeur Environnementale
- Toutes les volailles sont Label rouge
- Toutes les viandes sont d'origine FRANCE
- Bœuf, Taureau, Veau sont de qualité Eleveurs 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.

Bonnes fêtes de fin d'année ! ! !

lundi 30 novembre 2026	mardi 1 décembre 2026	mercredi 2 décembre 2026	jeudi 3 décembre 2026	vendredi 4 décembre 2026
MENU VEGETARIEN **Sauce bolognaise aux pépites de lingots Bio** **Farfalles semi-complètes Bio & râpé Bio** **Saint Nectaire AOP à la coupe** **Orange Bio**	Chou rouge & mimolette dés Rôti de dinde sauce miel & romarin Haricots verts Bio persillés Lentilles mijotées Fromage blanc nature Bio & sucre	**Centre de Loisirs** Boulettes de bœuf sauce tomate Boulgour Carline de l'Ubaye à la coupe Poire	**MENU issu de l'Agriculture Biologique** Carottes râpées Bio & vinaigrette Bœuf bourguignon Bio Semoule Bio Yaourt nature Bio	Filet de colin meunière & citron Riz de Camargue Bio IGP Camembert Bio à la coupe Clémentine Bio
lundi 7 décembre 2026	**mardi 8 décembre 2026**	**mercredi 9 décembre 2026**	**jeudi 10 décembre 2026**	**vendredi 11 décembre 2026**
Chou chinois & vinaigrette à l'asiatique Saucisse de Lozère CE² Carottes persillées Bio Fromage blanc nature Bio & sucre	**MENU VEGETARIEN** **Salade iceberg & emmental dés** **Raviolis emmental basilic Bio sauce tomate Bio & râpé Bio** **Flan vanille caramel**	**Centre de Loisirs** Filet de hoki sauce citron Haricots plats Samos Kaki	**MENU issu de l'Agriculture Biologique** Sauté de veau Bio sauce marengo Polenta Bio Emmental Bio à la coupe Banane Bio	Céleri rémoulade Bio Cordon bleu de volaille Epinards béchamel Purée de pomme coupelle
lundi 14 décembre 2026	**mardi 15 décembre 2026**	**mercredi 16 décembre 2026**	**jeudi 17 décembre 2026**	**vendredi 18 décembre 2026**
MENU VEGETARIEN & issu de l'Agriculture Biologique **Carottes râpées Bio & vinaigrette** **Brouillade d'œuf nature Bio & coulis de tomate Bio** **Haricots beurre Bio persillés** **Petit suisse nature Bio & sucre**	Filet de colin sauce safranée Epinards béchamel Cantal AOP à la coupe Kiwi	**Centre de Loisirs** Endives vinaigrette Emincé de veau forestier Poêlée de légumes aux champignons Brownie de Noël à l'orange confite & crème anglaise	**Menu de Noël** Navette & tapenade Garig Vol au vent volaille & champignons Pommes Duchesse Vacherin glacé vanille framboise Clémentine & sujets en chocolat	Sauce bolognaise de thon Coquillettes semi-complètes Bio & râpé Bio Edam Bio à la coupe Pomme Bio
lundi 21 décembre 2026	**mardi 22 décembre 2026**	**mercredi 23 décembre 2026**	**jeudi 24 décembre 2026**	**vendredi 25 décembre 2026**
VACANCES DE NOËL				
lundi 28 décembre 2026	**mardi 29 décembre 2026**	**mercredi 30 décembre 2026**	**jeudi 31 décembre 2026**	**vendredi 1 janvier 2027**
VACANCES DE NOËL				

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