

Nos engagements :

Produits issus de l'agriculture biologique



Toutes les viandes sont d'origine France



Boeuf : Exclusivement Race à Viande



Produits Label rouge



Poisson : Issu exclusivement de la Pêche durable



Préparé dans notre cuisine



Fromage à la coupe



Fruits et légumes : Frais de saison



Bon appetit !

Pour suivre l'actualité Garig sur les réseaux: QR code



lundi 3 février 2025	mardi 4 février 2025	mercredi 5 février 2025	jeudi 6 février 2025	vendredi 7 février 2025
<p><b>Sauté de bœuf BIO à la honaroise</b></p> <p>Petit pois BIO</p> <p>Cantadou ail et fines herbes</p> <p>Crêpe et pâte à tartiner chochoisettes</p> <p><i>Pain et confiture</i> <i>Yaourt nature</i> <i>Jus d'orange</i></p>	<p><b>Mâche à la mimolette vinaigrette</b></p> <p>Filet de poisson frais sauce vierge</p> <p>Riz BIO façon pilaf et emmental râpé</p> <p>Fruit frais BIO</p> <p><i>Pain au lait et chocolat</i> <i>Petit fromage frais sucré</i> <i>Fruit frais</i></p>	<p><b>Salade "red"coleslaw</b></p> <p>Escalope de dinde sauce crème</p> <p>Gratin de courge butternut BIO</p> <p>Crème dessert BIO vanille</p> <p><i>Madeleine</i> <i>Fromage blanc</i> <i>Fruit frais</i></p>	<p>Omelette BIO</p> <p>Epinards BIO béchamel</p> <p>Fromage blanc "la Fermière" d'Aubagne et <b>confiture "les chaudrons de la création" de Fuveau</b></p> <p>Fruit frais (ind)</p> <p><i>Pain aux céréales et miel</i> <i>Buche de chèvre</i> <i>Fruit frais</i></p>	<p><b>Menu montagnard</b></p> <p>Jambon, mortadelle, rosette et cornichon*</p> <p>Pommes de terre BIO au fromage à raclette</p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>Fruit frais BIO (ind)</p> <p><i>Céréales</i> <i>Lait</i> <i>Fruit frais</i></p>
lundi 10 février 2025	mardi 11 février 2025	mercredi 12 février 2025	jeudi 13 février 2025	vendredi 14 février 2025
<p>Filet de poisson meunière et citron</p> <p>Brocolis BIO aux oignons et semoule</p> <p><b>Lou foudre de l'Ubbaye</b></p> <p>Fruit frais BIO</p> <p><i>Pain au lait</i> <i>Petit fromage frais sucré</i> <i>Jus de fruits</i></p>	<p>Raviolis chèvre ciboulette et sauce tomate et emmental râpé</p> <p><b>Yaourt nature BIO et sucre</b></p> <p>Purée de pomme BIO à la cannelle du chef</p> <p><i>Pain et chocolat</i> <i>Lait</i> <i>Fruit frais</i></p>	<p><b>Carottes BIO râpées vinaigrette à l'échalote</b></p> <p><b>Bœuf bourguignon</b></p> <p>Purée Dubarry BIO</p> <p><b>Faisselle et miel de FUVEAU</b></p> <p><i>Pain</i> <i>Edam</i> <i>Fruit frais</i></p>	<p><b>Salade verte BIO à l'emmental</b></p> <p>Filet de saumon sauce aneth</p> <p>Poêlée de légumes forestiers aux pommes de terre</p> <p><b>Fromage blanc BIO ind</b></p> <p><i>Pain et crème de marron</i> <i>Yaourt nature</i> <i>Fruit frais</i></p>	<p>Saucisse sauce rougail*</p> <p>Riz semi complet et emmental râpé</p> <p><b>Edam BIO</b></p> <p>Fruit frais BIO</p> <p><i>*Rougail de dinde</i> <i>Pain</i> <i>Fromage à tartiner</i> <i>Fruit frais</i></p>
lundi 17 février 2025	mardi 18 février 2025	mercredi 19 février 2025	jeudi 20 février 2025	vendredi 21 février 2025
<p>Velouté de légumes BIO</p> <p>Lasagnes aux légumes</p> <p><b>Chanteneige BIO</b></p> <p>Fruit frais</p> <p><i>Pain et confiture</i> <i>Fromage blanc</i> <i>Couppelle de compote</i></p>	<p>Céleri BIO vinaigrette au curry</p> <p><b>Gardianne de taureau</b></p> <p>Boulgour</p> <p>Yaourt BIO au citron</p> <p><i>Beignet chochoisette</i> <i>Lait nature</i> <i>Fruit frais</i></p>	<p>Quiche au fromage</p> <p>Filet de lieu sauce crustacées</p> <p>Blettes BIO béchamel</p> <p>Fruit frais BIO</p> <p><i>Pain</i> <i>Fromage tartiner</i> <i>Fruit frais</i></p>	<p><b>Carottes BIO râpées à la mozzarella</b></p> <p>Cuisse de poulet aux herbes (Sauté de poulet pour les maternelles)</p> <p>Pommes noisettes et ketchup</p> <p>Fromage blanc BIO ind et confiture</p> <p><i>Pain et miel</i> <i>Lait</i> <i>Fruit frais</i></p>	<p><b>Salade de chou chinois BIO à l'edam</b></p> <p>Filet de colin sauce citron</p> <p>Purée de potiron BIO</p> <p><b>Moelleux du chef poire et pépites de chocolat</b></p> <p><i>Pain</i> <i>Edam</i> <i>Fruit frais</i></p>
lundi 24 février 2025	mardi 25 février 2025	mercredi 26 février 2025	jeudi 27 février 2025	vendredi 28 février 2025
<p>Curry de légumes BIO aux pois chiches</p> <p>Riz BIO pilaf et emmental râpé</p> <p><b>Gouda</b></p> <p>Fruit frais</p> <p><i>Pain et chocolat</i> <i>Yaourt nature</i> <i>Jus de raisins</i></p>	<p>Cordon bleu</p> <p>Chou fleur BIO persillé</p> <p><b>Bleu et pain spécial</b></p> <p>Fruit frais BIO</p> <p><i>Pain et confiture</i> <i>Petit fromage frais sucré</i> <i>Fruit frais</i></p>	<p><b>Salade iceberg à la mimolette</b></p> <p><b>Daube de bœuf à la provençale</b></p> <p>Gnocchis BIO</p> <p><b>Fromage blanc BIO à la crème de marron</b></p> <p><i>Pain d'épices</i> <i>Fruit frais</i> <i>Lait</i></p>	<p><b>Salade de chou rouge BIO ,pomme et raisins secs</b></p> <p>Filet de lieu sauce crème champignons</p> <p>Coquillettes semi complètes et emmental râpé</p> <p>Fruit BIO</p> <p><i>Pain</i> <i>Cantafrais</i> <i>Jus de pommes</i></p>	<p>Velouté de courge butternut et emmental râpé</p> <p>Steak haché de veau sauce aux oignons</p> <p>Haricots verts en persillade</p> <p><b>Cake du chef à la cannelle</b></p> <p><i>Pain au lait et confiture</i> <i>Yaourt nature</i> <i>Fruit frais</i></p>

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.