

Nos engagements :

Produits issus de l'agriculture



Toutes les viandes sont d'origine France



Boeuf : Exclusivement Race à Viande



Produits Label rouge



Préparé dans notre cuisine



Poisson : Issu exclusivement de la Pêche



Fromage à la coupe



Fruits et légumes : Frais de saison



Bon appétit !

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



lundi 6 janvier 2025	mardi 7 janvier 2025	mercredi 8 janvier 2025	jeudi 9 janvier 2025	vendredi 10 janvier 2025
<p>Tarte Butternut et comté AOP</p> <p>Salade iceberg aux pois chiches</p> <p>Yaourt nature BIO et sucre</p> <p>Fruit frais BIO</p>	<p>Paella de la mer</p> <p>Riz et emmental râpé</p> <p>Gouda BIO</p> <p>Fruit frais BIO</p>	<p>Emincé d'endives, emmental et croustons</p> <p>Escalope de dinde sauce dijonnaise</p> <p>Petits pois BIO et patate douce de Camargue</p> <p>Fromage blanc BIO et crème de marron</p>	<p>Céleri BIO rémoulade</p> <p>Filet de poisson meunière et citron</p> <p>Pôlée de légumes BIO (carottes, h verts, champignons)</p> <p>Brioche des rois</p>	<p>Sauté de bœuf BIO marengé</p> <p>Purée de potiron</p> <p>Chanteneige BIO</p> <p>Banane chocolat et amandes</p>
<p>Pain Camembert Jus d'orange</p>	<p>Pain au lait et chocolat Yaourt nature et sucre Fruit frais</p>	<p>Pain Mimolette Fruit frais</p>	<p>Pain et confiture Petit fromage frais nature Jus de fruits</p>	<p>Céréales au chocolat Lait Fruit frais</p>
lundi 13 janvier 2025	mardi 14 janvier 2025	mercredi 15 janvier 2025	jeudi 16 janvier 2025	vendredi 17 janvier 2025
<p>Saucisse de Lozère</p> <p>Lentilles mijotées</p> <p>Coulommiers BIO</p> <p>Fruit frais BIO</p>	<p>Salade de mâche, edam et croustons</p> <p>Rôti de bœuf et sauce champignons</p> <p>Haricots verts BIO</p> <p>Purée de fruits BIO du chef et madeleine</p>	<p>Emincé de chou blanc BIO ,pommes,raisins secs</p> <p>Mijoté de porc aux oignons</p> <p>Poêlée de légumes d'hiver BIO aux pommes de terre</p> <p>Faisselle nature et sucre</p>	<p>Potage de légumes BIO du chef</p> <p>Filet de poisson frais sauce clémentine</p> <p>Pâtes semi complètes et emmental râpé</p> <p>Fruit BIO frais</p>	<p>Carottés BIO râpées mozzarella, olive</p> <p>Œuf dur BIO</p> <p>Epinards béchamel</p> <p>Gâteau du chef au chocolat et crème anglaise</p>
<p>Pain et crème de marron Yaourt nature Jus de pommes</p>	<p>Petits beurre Fromage blanc et sucre Fruit frais</p>	<p>Pain au lait et chocolat tablette Petit fromage frais aromatisé Fruit frais</p>	<p>Pain d'épices Lait Compote de pommes</p>	<p>Pain et confiture Petit fromage frais Fruit frais</p>
lundi 20 janvier 2025	mardi 21 janvier 2025	mercredi 22 janvier 2025	jeudi 23 janvier 2025	vendredi 24 janvier 2025
<p>Sauté de bœuf BIO sauce forestière</p> <p>Gnocchis</p> <p>Emmental</p> <p>Fruit frais BIO</p>	<p>Byriani aux lentilles vertes</p> <p>Boullgour BIO</p> <p>Cantal AOP et pain spécial</p> <p>Fruit frais BIO</p>	<p>Pomelos BIO et sucre</p> <p>Filet de colin à la provençale</p> <p>Ecrasé de pommes de terre BIO</p> <p>Pomme au four au caramel</p>	<p>Salade coleslaw BIO</p> <p>Cuisse de poulet (sauté de poulet pour les maternelles)</p> <p>Brocolis béchamel</p> <p>Yaourt BIO nature et confiture de Fuveau "Les chaudrons de la création"</p>	<p>Couscous boulettes de bœuf et merguez</p> <p>Semoule BIO et légumes couscous</p> <p>Fraidou</p> <p>Quartier d'orange BIO à la cannelle</p>
<p>Pain et miel Petit suisse Jus d'ananas</p>	<p>Lait Barre de céréales Compote de fruits</p>	<p>Pain Chanteneige Fruit frais</p>	<p>Pain et pâte à tartiner chocolat Lait Fruit frais</p>	<p>Madeleine pur beurre Yaourt nature et sucre Fruit frais</p>
lundi 27 janvier 2025	mardi 28 janvier 2025	mercredi 29 janvier 2025	jeudi 30 janvier 2025	vendredi 31 janvier 2025
<p>Gardianne de taureau</p> <p>Haricots plats au thym</p> <p>Edam BIO</p> <p>Fruit frais BIO</p>	<p>NOUVEL AN CHINOIS</p> <p>Nems de poulet et sauce soja et salade verte</p> <p>Riz façon cantonnais et emmental râpé</p> <p>Fromage blanc BIO et sucre</p> <p>Ananas BIO à la noix de coco</p>	<p>Potage de légumes BIO</p> <p>Rôti de porc au jus*</p> <p>Gratin de brocolis BIO</p> <p>Cake au citron</p>	<p>Chou rouge BIO pomme et raisins secs</p> <p>Filet de colin à la provençale</p> <p>Purée de panais et pommes de terre</p> <p>Yaourt BIO à la vanille</p>	<p>Pâtes BIO semi complètes et bolognaise végétale BIO</p> <p>emmental râpé</p> <p>Tomme de brebis</p> <p>Fruit frais BIO</p>
<p>Barre bretonne Fromage frais aux fruits Fruit frais</p>	<p>Pain spécial Coulommiers Jus de pommes</p>	<p>Rôti de dinde au jus* Pain et confiture Yaourt nature sucré Fruit frais</p>	<p>Pain St Morêt Fruit frais</p>	<p>Pain et chocolat Lait Fruit frais</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.