

Nos engagements :

Produits issus de l'agriculture biologique



Toutes les viandes sont d'origine France



Produits Label rouge



Poisson : Issu exclusivement de la Pêche



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 mars 2025	mardi 4 mars 2025	mercredi 5 mars 2025	jeudi 6 mars 2025	vendredi 7 mars 2025
<p>Bœuf BIO mode</p> <p>Boulogour BIO</p> <p>Gouda</p> <p>Fruit frais</p>	<p>MARDI GRAS</p> <p>Filet de colin sauce provençale</p> <p>Purée de potiron /pdt BIO</p> <p>Camembert BIO</p> <p>Beignet choconoisette</p>	<p>Radis rose et beurre</p> <p>Rôti de porc sauce fermière</p> <p>Gnocchis BIO</p> <p>Fromage blanc BIO et sucre</p>	<p>Salade verte à l'édam</p> <p>Omelette BIO</p> <p>Haricots verts BIO persillés</p> <p>Purée de pomme au cner et petit beurre</p>	<p>Filet de poisson meunière et citron</p> <p>Coquillettes BIO et emmental râpé</p> <p>Tartare</p> <p>Fruit BIO</p>
<p><i>Petit beurre</i></p> <p><i>Fromage frais aux fruits</i></p> <p><i>Jus de pommes</i></p>	<p><i>Pain au lait</i></p> <p><i>Yaourt nature</i></p> <p><i>Fruit frais</i></p>	<p>*Escalope de dinde sauce champignons</p>	<p><i>Pain et chocolat</i></p> <p><i>Petit fromage frais</i></p> <p><i>Fruit frais</i></p>	<p><i>Pain</i></p> <p><i>Gouda</i></p> <p><i>Jus de raisins</i></p>
lundi 10 mars 2025	mardi 11 mars 2025	mercredi 12 mars 2025	jeudi 13 mars 2025	vendredi 14 mars 2025
<p>Endives au bleu</p> <p>Filet de lieu à la bordelaise</p> <p>Purée de céleri /pdt BIO</p> <p>Yaourt BIO vanille</p>	<p>Raviolis au fromage BIO et sauce tomate</p> <p>emmental râpé</p> <p>Petit fromage frais aromatisé</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Quiche aux poireaux</p> <p>Gardianne de taureau</p> <p>Poêlée de légumes BIO</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Salade verte BIO vinaigrette au guacamole</p> <p>Chili con carne</p> <p>Riz BIO</p> <p>Flan vanille nappé caramel</p>	<p>Carottes BIO râpées au gouda</p> <p>Filet de colin sauce crème ciboulette</p> <p>Gratin de brocolis BIO</p> <p>Moelleux aux pépites de chocolat</p>
<p><i>Pain et confiture de</i></p> <p><i>Yaourt nature</i></p> <p><i>Fruit frais</i></p>	<p><i>Pain</i></p> <p><i>Kiri</i></p> <p><i>Fruit frais</i></p>	<p><i>Pain et chocolat</i></p> <p><i>Yaourt nature sucré</i></p> <p><i>Jus d'orange</i></p>	<p><i>Barre bretonne</i></p> <p><i>Lait et sirop</i></p> <p><i>Fruit frais</i></p>	<p><i>Pain spécial</i></p> <p><i>Camembert</i></p> <p><i>Jus multifruits</i></p>
lundi 17 mars 2025	mardi 18 mars 2025	mercredi 19 mars 2025	jeudi 20 mars 2025	vendredi 21 mars 2025
<p>Sauté de porc BIO aux pruneaux*</p> <p>Semoule BIO</p> <p>St Paulin</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Salade verte BIO aux croutons</p> <p>Quenelles nature sauce forestière</p> <p>Carottes BIO persillées</p> <p>Fromage frais aux fruits</p>	<p>Saucisson sec et cornichon*</p> <p>Filet de saumon sauce citron</p> <p>Poêlée de légumes BIO et boulgour</p> <p>Fruit frais BIO</p>	<p>La région sud fait son cinéma</p> <p>MARTIGUES</p> <p><i>Salade verte BIO, olives et dés de fromage de brebis</i></p> <p><i>Calamars frais sauce provençale</i></p> <p>Pâtes BIO et emmental râpé</p> <p>Liégeois au chocolat</p>	<p>Pizza au fromage</p> <p>Rôti de bœuf et jus</p> <p>Petits pois BIO mijotés</p> <p>Fruit BIO</p>
<p>*Sauté de dinde sauce pruneaux</p> <p><i>Lait</i></p> <p><i>Céréales chocolatées</i></p> <p><i>Coupe de compote</i></p>	<p><i>Pain et chocolat au lait tablette</i></p> <p><i>Fromage blanc</i></p> <p><i>Fruit frais</i></p>	<p>*œuf dur mayonnaise</p> <p><i>Donut's</i></p> <p><i>Yaourt nature</i></p> <p><i>Jus de fruit</i></p>	<p><i>Pain</i></p> <p><i>St Paulin</i></p> <p><i>Fruit frais</i></p>	<p><i>Pain d'épiceq</i></p> <p><i>Lait et sirop</i></p> <p><i>Fruit frais</i></p>
lundi 24 mars 2025	mardi 25 mars 2025	mercredi 26 mars 2025	jeudi 27 mars 2025	vendredi 28 mars 2025
<p>Daube de bœuf BIO à l'ancienne</p> <p>Haricots plats persillés</p> <p>Yaourt nature BIO et sucre</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Saucisse sauce façon rougail</p> <p>Riz BIO et emmental râpé</p> <p>Cantal AOP et pain spécial</p> <p>Fruit frais BIO</p>	<p>Endives BIO à l'emmental</p> <p>Escalope de volaille sauce moutarde à l'ancienne</p> <p>Choux de Bruxelles et pommes de terre</p> <p>Crème vanille BIO</p>	<p>Journée nationale du fromage</p> <p>Lasagnes aux légumes</p> <p>Salade verte BIO</p> <p>Buche de chèvre et Fuveau</p> <p>Fruit frais BIO</p>	<p>Radis et beurre</p> <p>Gratin de fruits de mer</p> <p>Blé BIO</p> <p>Yaourt nature BIO et sablé</p>
<p><i>Pain</i></p> <p><i>Edam</i></p> <p><i>Fruit frais</i></p>	<p>*saucisse de volaille sauce rougail</p> <p><i>Madeline</i></p> <p><i>Fromage blanc</i></p> <p><i>Jus d'orange</i></p>	<p><i>Pain et confiture</i></p> <p><i>Yaourt nature</i></p> <p><i>Fruit frais</i></p>	<p><i>Lait</i></p> <p><i>Céréales</i></p> <p><i>Fruit frais</i></p>	<p><i>Pain</i></p> <p><i>St Paulin</i></p> <p><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.