



Du 01 au 05 Septembre 2025







Menu de la rentrée Jus de pommes des Alpes

LUNDI

& betteraves vinaigrette

ilet de poisson meunière

Nuggets de volaille

Pommes rissolées & ketchup

Petits pois mijotés

Plateau de fromages & laitages



Tranche de melon



MARDI Menu issu de l'Agriculture **Biologique & Végétarien**

Croquant de concombres

salade verte & vinaigrette

Raviolis à l'aubergine

& sauce tomate

Croq' Tofu provençale

Haricots verts persillés



Plateau de fromages & laitages



Purée de fruits maison



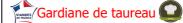
MERCREDI



JEUDI

Salade de tomates & basilic

Carottes râpées & vinaigrette









Plateau de fromages & laitages



Liégeois vanille

Entremet praliné

VENDREDI

Salade iceberg & mimolette

Tranche de pastèque & féta













Brownie du chef











Fromages à la



coupe

Préparés sur notre cuisine



Menus Végétariens de l'Agriculture



Produits issus Biologique



Produits Locaux



Viandes origine France



Valeur Environnementale Certification Environnementale









Garig

Pour suivre l'actualité Garig sur les réseaux :





Les Menus de la semaine - Elémentaires







LUNDI

Salade piémontaise (sp : piémontaise à la dinde) Feuilleté au chèvre

Sauté de poulet LBR sauce basquaise



Haricots beurre persillés

Blé aux épices douces

Plateau de fromages & laitages



Salade de fruits frais



Fruit de saison

MARDI Menu issu de l'Agriculture **Biologique**

Salade de tomates & vinaigrette Céleri rémoulade

Lasagnes de bœuf du chef

Brouillade d'œuf maison



Coquillettes semi-complètes

Plateau de fromages & laitages



Poire au chocolat



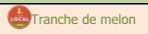
Purée de fruits maison

MERCREDI



JEUDI

Menu Végétarien



Salade verte & croûtons à l'ail

Aubergines à la parmesane

Curry de légumes aux pois chiches

Riz pilaf



Plateau de fromages & laitages



Faisselle & coulis de fruits rouge

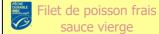
Entremet chocolat



VENDREDI Ma cantine te raconte des histoires : Le Comte de Monte Cristo



Cubes de Pastèque



Quenelles de légumes & sauce tomate

Navets confits à la tomate



Plateau de fromages & laitages



Moelleux pomme cannelle maison





Fruits & légumes frais



pêche



Rouge



Fromages AOP / AOC



Fromages à la coupe



notre cuisine



Menus Végétariens



Produits issus de l'Agriculture Biologique



Produits Locaux



Viandes origine **France**



Produits à Haute **Valeur Environnementale** Certification **Environnementale**

















Œufs durs Bio & mayonnaise Saucisson sec & cornichons (sp : jambon blanc de volaille)

Thon, tomate & basilic

Pané blé, fromage & épinards



Chou-fleur au paprika

Plateau de fromages & laitages



Fruit de saison

Salade de fruits frais

MARDI Menu issu de l'Agriculture **Biologique**

Carottes râpées vinaigrette citronnée

Salade de tomates à l'ail

Daube de bœuf provençale





Polenta

Plateau de fromages & laitages



Crème aux œufs maison

Mousse au chocolat

MERCREDI



JEUDI Menu Végétarien

Salade iceberg, mimolette & croûtons

Tranche de pastèque & féta

Falafels de fêves & menthe

Oignons rings

Haricots verts à l'ail

Riz basmati

Plateau de fromages & laitages



Moelleux pépites de chocolat maison



VENDREDI

Taboulé à l'orientale



Brandade de poisson **Opommes de terre fraîches**

Omelette Bio roulée





Plateau de fromages & laitages





Salade de fruits frais



Fruits & légumes frais



Certifiés pêche



Volailles Label Rouge



Fromages AOP / AOC



Fromages à la coupe



Préparés sur notre cuisine



Menus Végétariens



Produits issus de l'Agriculture **Biologique**



Produits Locaux



Viandes origine France



Valeur **Environnementale** Certification Environnementale



Géographique Protégée





Du 22 au 26 Septembre 2025







LUNDI Menu Végétarien : Protection de la

MARDI Anti-gaspi : Repas préféré des

MERCREDI

JEUDI Menu Responsable : Produits sous signe de qualité Bio

VENDREDI Menu Préservation des ressources aquatiques



enfants

Semaine Européenne du développement durable





Croisillon au fromage

Pizza à la tomate

Couscous végétarien aux légumes & pois chiches Roulettes de pois chiches Bio

& sauce tomate

Semoule



Plateau de fromages & laitages

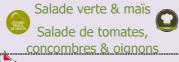


Salade de fruits frais

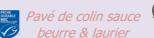


Fruit de saison

pêche



Steak haché de veau au jus



oquillettes semi-complètes Bio & râpé



Plateau de fromages & laitages

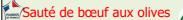


Liégeois chocolat

Flan vanille nappé de caramel



Poireaux sauce ravigote Salade de cœurs d'artichaut



Œufs brouillés à la tomate

Polenta crémeuse

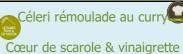


Plateau de fromages & laitages





Pomme des Alpes











Plateau de fromages & laitages



Tiramisu du chef





Fruits & légumes frais



Volailles Label Rouge



Fromages à la **Fromages** AOP / AOC



coupe

Préparés sur notre cuisine



Menus Végétariens



Produits issus de l'Agriculture **Biologique**



Produits Viandes origine France



Produits à Haute Valeur **Environnementale** Certification **Environnementale**



Géographique Protégée







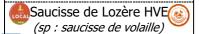


Du 29 Septembre au 03 Octobre 2025

LUNDI

Carottes râpées & vinaigrette balsamigue









Panais rôtis au miel

Plateau de fromages & laitages



Faisselle & coulis d'abricot

Entremet chocolat

MARDI



Œuf Bio mimosa

Salade de pommes de terre





Filet de lieu sauce aux 2 citrons



Flan d'épinards



Plateau de fromages & laitages



Salade de fruits frais



Fruit de saison

MERCREDI







Plateau de fromages & laitages





Salade de fruits frais



Fruit de saison

VENDREDI

Salade de tomates &



& pommes



Omelette nature Bio du





Plateau de fromages & laitages







Fruits & légumes frais



Certifiés pêche



Rouge



Fromages AOP / AOC



Fromages à la coupe



Préparés sur notre cuisine



Menus Végétariens



Produits issus de l'Agriculture Biologique



Produits Locaux



Viandes origine France



Produits à Haute **Valeur Environnementale** Certification **Environnementale** niveau 2



Protégée























