

Garig

Pour suivre l'actualité Garig sur les réseaux :



Les Menus de la semaine - Elémentaires



Notre Dame de la Tramontane
ensemble scolaire

Du 01 au 05 Septembre 2025

LUNDI Menu de la rentrée	MARDI Menu issu de l'Agriculture Biologique & Végétarien	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Jus de pommes des Alpes & betteraves vinaigrette	Croquant de concombres Salade verte & vinaigrette		Salade de tomates & basilic Carottes râpées & vinaigrette	Salade iceberg & mimolette Tranche de pastèque & féta
Filet de poisson meunière Nuggets de volaille	Raviolis à l'aubergine & sauce tomate Croq' Tofu provençale		Gardiane de taureau Filet de lieu sauce oseille	Pavé de colin à la citronnelle Omelette Bio du chef aux herbes
Pommes rissolées & ketchup Petits pois mijotés	Haricots verts persillés Farfallines & râpé		Riz de Camargue IGP Courgettes persillées	Gratin d'épinards Semoule à la tomate
Plateau de fromages & laitages	Plateau de fromages & laitages		Plateau de fromages & laitages	Plateau de fromages & laitages
Tranche de melon Salade de fruits frais	Purée de fruits maison Pomme au four		Liégeois vanille Entremet praliné	Brownie du chef



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



Produits à Haute Valeur Environnementale Certification Environnementale



Indication Géographique Protégée

Garig

Pour suivre l'actualité Garig sur les réseaux :



Les Menus de la semaine - Elémentaires



Semaine du 08 au 12 Septembre 2025

Notre Dame de la Tramontane
ensemble scolaire

LUNDI	MARDI Menu issu de l'Agriculture Biologique	MERCREDI	JEUDI Menu Végétarien	VENDREDI Ma cantine te raconte des histoires : Le Comte de Monte Cristo
Salade piémontaise (sp : piémontaise à la dinde)	Salade de tomates & vinaigrette		Tranche de melon	Concombres à la crème, ciboulette & féta
Feuilleté au chèvre	Céleri rémoulade		Salade verte & croûtons à l'ail	Cubes de Pastèque
Sauté de poulet LBR sauce basquaise	Lasagnes de bœuf du cher		Aubergines à la parmesane	Filet de poisson frais sauce vierge
Filet de lieu à la bordelaise	Brouillade d'œuf maison		Curry de légumes aux pois chiches	Quenelles de légumes & sauce tomate
Haricots beurre persillés	Carottes braisées		Riz pilaf	Navets confits à la tomate
Blé aux épices douces	Coquillettes semi-complètes		Plateau de fromages & laitages	Pommes de terre persillées
Plateau de fromages & laitages	Plateau de fromages & laitages		Faisselle & coulis de fruits rouge	Plateau de fromages & laitages
Salade de fruits frais	Poire au chocolat		Entremet chocolat	Moelleux pomme cannelle maison
Fruit de saison	Purée de fruits maison			



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



Produits à Haute Valeur Environnementale Certification Environnementale



Indication Géographique Protégée

Garig

Pour suivre l'actualité Garig sur les réseaux :



Les Menus de la semaine - Elémentaires



Du 15 au 19 Septembre 2025

Notre Dame de la Tramontane
ensemble scolaire

LUNDI	MARDI Menu issu de l'Agriculture Biologique	MERCREDI	JEUDI Menu Végétarien	VENDREDI
Œufs durs Bio & mayonnaise Saucisson sec & cornichons (sp : jambon blanc de volaille)	Carottes râpées vinaigrette citronnée Salade de tomates à l'ail		Salade iceberg, mimolette & croûtons Tranche de pastèque & fêta	Taboulé à l'orientale Salade de lentilles & oignons rouges
Thon, tomate & basilic Pané blé, fromage & épinards	Daube de bœuf provençale Tarte au fromage		Falafels de fèves & menthe Oignons rings	Brandade de poisson (pommes de terre fraîches) Omelette Bio roulée par nos chefs
Torti semi-complètes Bio CE2 Chou-fleur au paprika	Courgettes persillées Polenta		CE2 Haricots verts à l'ail Riz basmati	CE2 Brocolis braisés Ecrasé de pommes de terre
Plateau de fromages & laitages	Plateau de fromages & laitages		Plateau de fromages & laitages	Plateau de fromages & laitages
Fruit de saison Salade de fruits frais	Crème aux œufs maison Mousse au chocolat		Moelleux pépites de chocolat maison	Fruit de saison 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



Produits à Haute Valeur Environnementale Certification Environnementale



Indication Géographique Protégée

Garig

Pour suivre l'actualité Garig sur les réseaux :



Les Menus de la semaine - Elémentaires



Notre Dame de la Tramontane
ensemble scolaire

Du 22 au 26 Septembre 2025

LUNDI Menu Végétarien : Protection de la vie		MARDI Anti-gaspi : Repas préféré des enfants	MERCREDI	JEUDI Menu Responsable : Produits sous signe de qualité Bio	VENDREDI Menu Préservation des ressources aquatiques
15 Vie Terrestre		2 Eau Léger	12 Consommation et Production Responsables		14 Vie Aquatique
Croisillon au fromage Pizza à la tomate Couscous végétarien aux légumes & pois chiches Boulettes de pois chiches Bio & sauce tomate		Salade verte & maïs Salade de tomates, concombres & oignons Steak haché de veau au jus Pavé de colin sauce beurre & laurier		Poireaux sauce ravigote Salade de cœurs d'artichaut Sauté de bœuf aux olives Œufs brouillés à la tomate	Céleri rémoulade au curry Cœur de scarole & vinaigrette Filet de poisson pané & citron Nuggets de blé
Semoule Légumes couscous		Coquillettes semi-complètes Bio & râpé Haricots verts persillés		Polenta crémeuse Carottes vichy	Ratatouille à la niçoise Riz de Camargue IGP
Plateau de fromages & laitages		Plateau de fromages & laitages		Plateau de fromages & laitages	Plateau de fromages & laitages
Salade de fruits frais Fruit de saison		Liégeois chocolat Flan vanille nappé de caramel		Salade de fruits frais Pomme des Alpes	Tiramisu du chef



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



Produits à Haute Valeur Environnementale Certification Environnementale



Indication Géographique Protégée

Garig

Pour suivre l'actualité Garig sur les réseaux :



Les Menus de la semaine - Elémentaires



Du 29 Septembre au 03 Octobre 2025

Notre Dame de la Tramontane
ensemble scolaire

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées & vinaigrette balsamique Salade iceberg & emmental	Œuf Bio mimosa Salade de pommes de terre		JEUDI Menu issu de l'Agriculture Biologique & Végétarien Betteraves vinaigrette Velouté de poireaux & PDT	Salade de tomates & mozzarella Emincés de chou rouge & pommes
Saucisse de Lozère HVE (sp : saucisse de volaille) Pavé de colin sce moutarde	Sauté de veau marengo Filet de lieu sauce aux 2 citrons		Boulettes à l'Italienne Quenelles aux légumes	Filet de poisson meunière & quartier de citron Omelette nature Bio du chef
Lentilles mijotées IGP Panais rôtis au miel	Flan d'épinards Semoule		Farfallines & sauce tomate Haricots plats d'Espagne	Courgettes à l'ail Riz créole
Plateau de fromages & laitages	Plateau de fromages & laitages		Plateau de fromages & laitages	Plateau de fromages & laitages
Faisselle & coulis d'abricot Entremet chocolat	Salade de fruits frais Fruit de saison		Salade de fruits frais Fruit de saison	Clafoutis aux poires du chef



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



Produits à Haute Valeur Environnementale Certification Environnementale niveau 2



Indication Géographique Protégée