

Garig

Pour suivre l'actualité Garig sur les réseaux :



Les Menus de la semaine - Maternelles



Du 01 au 05 Septembre 2025

Notre Dame de la Tramontane
ensemble scolaire

LUNDI Menu de la rentrée	MARDI Menu issu de l'Agriculture Biologique & Végétarien	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Jus de pommes des Alpes Betteraves vinaigrette & dés d'emmental	Croquant de concombres		Salade de tomates & basilic	Salade iceberg & mimolette
Filet de poisson meunière	Raviolis à l'aubergine, sauce tomate & râpé		Gardiane de taureau	Pavé de colin à la citronnelle
Pommes rissolées & ketchup	Haricots verts persillés		Riz de Camargue IGP	Gratin d'épinards
Petits pois mijotés	Farfallines		Courgettes persillées	Semoule à la tomate
Tranche de melon	Purée de fruits maison		Carline de l'Ubaye	Brownie du chef & crème anglaise



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 - Maternelles



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 : <i>Le Comte de Monte Cristo</i>
Feuilleté au chèvre	Salade de tomates & vinaigrette		Tranche de melon	Concombres à la crème & ciboulette
Sauté de poulet LBR sauce basquaise	Lasagnes de bœuf du chef		Aubergines à la parmesane	Filet de poisson frais sauce vierge
Haricots beurre persillés	Carottes braisées		Riz pilaf	Navets confits à la tomate
Blé aux épices douces	Coquillettes semi-complètes		Emmental	Pommes de terre persillées
Fruit de saison	Yaourt aromatisé			Mini cabrette



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 - Maternelles



Du 15 au 19 Septembre 2025

Notre Dame de la Tramontane
ensemble scolaire

LUNDI	MARDI Régime D'Intérêt Agricole Saint Philippe Vert 100% Bio	MERCREDI	JEUDI Menu Végétarien 100% Bio	VENDREDI
Œufs durs Bio & mayonnaise	Salade de légumes vinaigrette à l'huile d'olive		Salade iceberg, mimolette & croûtons	Taboulé à l'orientale & fêta
Thon, tomate & basilic	Daube de bœuf provençale		Falafels de fèves & menthe	Brandade de poisson <i>(pommes de terre fraîches)</i>
Torti semi-complètes Bio & râpé	Courgettes persillées		CE2 Haricots verts à l'ail	CE2 Brocolis braisés
CE2 Chou-fleur au paprika	Polenta		Riz basmati	Crêpes de pommes de terre
Salade de fruits frais	Gouda		Yaourt aromatisé	Fruit de saison



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 - Maternelles



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 L'AM - "à l'envi"	12 CONSOMMATION ET PRODUCTION RESPONSABLES		14 VIE AQUATIQUE
Croisillon au fromage		Salade de tomates, concombres & oignons		Salade de cœurs d'artichaut & emmental	Cœurs de scarole & edam
Couscous végétarien aux légumes & pois chiches		Steak haché de veau au jus		Sauté de bœuf aux olives	Filet de poisson pané & citron
Semoule		Coquillettes semi-complètes Bio & râpé		Polenta crémeuse	Ratatouille à la niçoise
Légumes couscous		Haricots verts persillés		Carottes vichy	Riz de Camargue IGP
Salade de fruits frais		Liégeois chocolat		Fruit de saison	Quatre quart maison & crème anglaise



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 - Maternelles



Du 29 Septembre au 03 Octobre 2025

Notre Dame de la Tramontane
ensemble scolaire

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI Menu issu de l'Agriculture Biologique & Végétarien	VENDREDI
Salade iceberg & emmental 	Œuf dur Bio mimosa 		Velouté de poireaux & PDT 	Salade de tomates & mozzarella
Saucisse de Lozère HVE (sp : saucisse de volaille) 	Sauté de veau marengo 		Boulettes à l'Italienne 	Filet de poisson meunière & quartier de citron
 Lentilles mijotées IGP Panais rôtis au miel 	 Flan d'épinards Semoule 		Farfallines, sauce tomate & râpé Haricots plats d'Espagne 	 Courgettes à l'ail Riz créole
Faisselle & coulis d'abricot -	Salade de fruits frais 		Fruit de saison 	Cantal AOP à la coupe



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