

Pour suivre l'actualité Garig sur les réseaux :





Les Menus de la semaine Elémentaire & Collège Semaine du 13 au 17 OCTOBRE 2025



JEUDI

Menu Végétarien



VENDREDI

LUNDI Carottes râpées & vinaigrette au miel Cœurs d'artichaut vinaigrette Salade piémontaise (sp : piémontaise à la dinde) Sauté de poulet sauce basquaise Filet de lieu à la bordelaise Haricots beurre persillés Blé aux épices douces Plateau de fromages & laitages













Cocktail de fruits au sirop

Mousse au chocolat

Corbeille de fruits



Rouge



Fromages AOP / AOC













Locaux

Corbeille de fruits



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





notre cuisine



Viandes origine **France**





Les Menus de la semaine Elémentaire & Collège Du 3 au 7 Novembre 2025





LUNDI <i>Menu de la rentrée</i>	MARDI Menu issu de l'Agriculture Biologique & Végétarien	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tarte aux fromages	Concombre a la grecqu		Saucisson a l'ail	Salade iceberg & mimolette
Betteraves vinaigrette	Salade verte & vinaigrette		Salade niçoise	Sardine au citron
Salade Bar	Salade de tomate		Friand	potage du chef
Filet de poisson Provencale	Tajine de légumes et Pois chiche		Bolognaise	avé de colin à la citronnelle
Sauté de dinde aux olives	SEMOULE		Filet de lieu sauce osei	Omelette du chef aux herbes
Boulgour	Haricots verts persillé		PATES	poéllées de légumes
Petits pois mijotés			épinard a la créme	Riz pilaf
Plateau de fromages & laitages	Plateau de fromages & laitages		Plateau de fromages & laitages	Plateau de fromages & laitages
	BIO COLO			<u></u> -
yaourt	patisseries Q		Liégeois vanille	Mousse citron
Creme Chocolat	Salade de fruits frais		Entremet praline	Compote de pomme
Corbeille de fruits	Corbeille de fruits		Corbeille de fruits	Corbeille de fruits







Volailles Label Rouge





coupe









Locaux







Fromages AOP / AOC

Menus Végétariens de l'Agriculture Biologique

Viandes origine France





Les Menus de la semaine Elémentaire & Collège Semaine du 10 au 14 Novembre 2025





VENDREDI MARDI **JEUDI** Ma cantine te raconte des LUNDI Menu issu de l'Agriculture Menu Végétarien **MERCREDI** histoires : **Biologique** Le Comte de Monte Cristo Carottes râpées & vinaigrette Salade de tomates & Potage de légumes Coleslaw au miel vinaigrette Cœurs d'artichaut vinaigrette Salade verte & croûtons à l'ail Salade de lentille charcuterie celeri rémoulade Salade de riz à la mexicaine Houmous & gressin Salade de pâtes au pistou Boulette de Bœuf a la escalope viennoise Blé aux épices proveçale nugget's de poissor Filet de lieu à la bordelaise Brouillade d'œuf maison Ratatouille Haricots plat persillés Carottes braisées légumes du jour Semoule aux épices douces Pommes de terre persillées pates Plateau de fromages & laitages BIO Fromage blanc coulis de fruits Pomme au four Poire au sirop Cocktail de fruits au sirop cannelle maison rouge Fromage blanc Mousse au chocolat Yaourt Gateau au yaourt Corbeille de fruits Corbeille de fruits Corbeille de fruits Corbeille de fruits







Volailles Label Rouge



AOP / AOC



coupe



notre cuisine













Protégée

Produits issus Produits Menus Végétariens de l'Agriculture Locaux **Biologique**







Pour suivre l'actualité Garig sur les réseaux :





Les Menus de la semaine Elémentaire & Collège Du 17 au 21 Novembre 2025













Volailles Label Rouge



Fromages AOP / AOC



Fromages à la coupe



Préparés sur notre cuisine



Produits issus de Menus Végétariens l'Agriculture **Biologique**



Produits Locaux



Viandes origine France



Valeur **Environnementale** Certification **Environnementale**



Protégée

Indication Géographique





Les Menus de la semaine Elémentaire & Collège Du 24 au 28 novembre 2025







MARDI Anti-gaspi : Repas préféré

Salade tomate concombre et

JEUDI MERCREDI Menu Responsable : Produits sous signe de qualité Bio

VENDREDI Menu Préservation des ressources aauatiaues



Semaine Européenne <u>du dé</u>veloppement durable







salade composé

Croisillon au fromage

Couscous végétarien aux légumes & pois chiches

Semoule

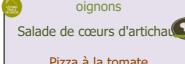
Légumes couscous

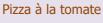
Plateau de fromages & laitages

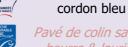
mousse framboise

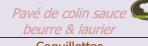
liégois chocolat

Corbeille de fruits









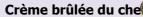








petit suisse



Corbeille de fruits





Concombres bulgares

Salade de pois chiches au cumin



Œufs brouillés à la tomaté



Carottes vichy

Plateau de fromages & laitages







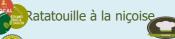
Corbeille de fruits



Cœur de scarole & edam

Salade de pâtes à la Grecqu

Filet de poisson vapeur





Plateau de fromages & laitages





Banane & sauce chocola







Fruits & légumes frais pêche





Rouge

Volailles Label **Fromages** AOP / AOC



Fromages à la coupe



Préparés sur notre cuisine



Produits issus de Menus Végétariens l'Agriculture **Biologique**



Produits Locaux



Viandes origine **France**



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



Géographique Protégée