

Garig

Pour suivre l'actualité Garig sur les réseaux :



Les Menus de la semaine - Maternelles



Semaine du 13 au 17 OCTOBRE 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	Boulette de Bœuf à la provençale		Ratatouille	Filet de poisson sauce vierge
Haricots beurre persillés	Carottes braisées		Riz pilaf	Navets confits à la tomate
Blé aux épices douces	Pates		Emmental	Pommes de terre persillées
Fruit de saison	Yaourt			Laitage



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 3 au 7 Novembre

Notre Dame de la Tramontane
ensemble scolaire

LUNDI Menu de la rentrée	MARDI Menu issu de l'Agriculture Biologique & Végétarien	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette	concombre a la grecque		Salade de tomates & ba	Salade iceberg & mimolette
Sauté de dinde aux olives	Tajine de légumes et pois chiche		Bolognaise	Pavé de colin à la citron
Semoule	semoule de blé		épinard a la crème	Poellées de légumes
Petits pois mijotés	Haricots vert		Pates	boulgour
Yaourt aromatisé	Salade fruits frais		emmental	Compote de pomm



Garig

Pour suivre l'actualité Garig sur les réseaux :



Les Menus de la semaine - Maternelles



Semaine du 10 au 14 Novembre 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
Carotte Rapée Vinaigrette	Salade de Tomate		Potage du chef	coleslaw
-	Boulette de Bœuf à la provençale		Ratatouille	Nugget's de poisson
Esacalope viennoise	Carottes braisées		blé aux épices	Légumes du jour
Haricots plat	Pates		-	Pommes de terre persillées
Semoule aux épices	Yaourt		pâtisseries	Laitage
fruit				-



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 17 au 21 Novembre 2025

Notre Dame de la Tramontane
ensemble scolaire

LUNDI	MARDI Menu issu de l'Agriculture Biologique	MERCREDI	JEUDI Menu Végétarien	VENDREDI
Œufs durs & mayonnaise	Carottes râpées vinaigrette citronnée		Salade iceberg, mimolette & croûtons	Velouté du Chef
Thon, tomate & basilic	Daube de bœuf provençal		Lasagne de légumes	fish end chip's
pâtes & râpé	Carotte vichy		Haricots verts à l'ail	Brocolis braisés
Chou-fleur braisé	Polenta		Riz basmati	Crêpe de pommes de terre
Gouda	salade de fruits frais		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 24 au 28 Novembre 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			Cœurs de scarole & edam
Couscous végétarien aux légumes & pois chiches		Cordon bleu			Filet de poisson Vapeur
Semoule		Coquillettes & râpé			Ratatouille à la niçoise
Légumes couscous		Haricots verts persillés			Riz de Camargue IGP
liégeois chocolat		Mousse au chocolat			Compote 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