



Les Menus de la semaine

Du 26 au 30 Janvier 2026

MENU EN GRAS POUR LES MATERNELLES



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pomelos & sucre Jambon blanc Mâche	Salade verte Tomates vinaigrette Œuf dur mayonnaise			Menu végétarien Betteraves Iceberg & mimolette Salade d'artichaud
Sauté de porc sce curry Filet de colin aux épices	Colin Meuniere Anneau d'Enconet à l'armoricane		Potage de légumes Concombre & ciboulette Salade de PT / thon/œuf	Bolo de thon Tarte aux poireau
Riz Carottes rôties Plateau de fromage & laitages 	Purée de potiron & PDT Petits pois à l'ail Plateau de fromages & laitages 		Merguez/ Saucisse de frankfort Pave de colin bordolaise Semoule au beurre Légumes a couscous Plateau de fromages & laitages	Torsade semi-complet BIO Macédoine de légumes Plateau de fromages & laitages
Creme vanille Cookies aux pepites de chocolat Fruit de saison	Ile flottante Salade de fruits maison Fruit de saison		Chou à la vanille Compote de pomme maison Fruit de saison	Mousse au chocolat Abricots en sirop Fruit de saison



Fruits & légumes frais



Certifiés pêche durable



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



Pour suivre l'actualité Garig sur les



Les Menus de la semaine

du 02 au 06 Février 2026

MENUS EN GRAS POUR LES MATERNELLES



Notre Dame de la Tramontane
ensemble scolaire

LUNDI CHANDELEUR	MARDI Menu Végétarien	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Cœurs de palmier & maïs Salade vert Celeri rémoulade	Salade vert Potage de légumes Croq' fromage Quenelle nature et sauce tomate			
Saucisse de toulouse Filet de cabillaud	PDT Grenaille Petit pois & carottes Plateau de fromages & laitages		Roquette & Parmesan Saucisson à l'ail Carottes rapées Pâte bolognaise Filet de colin thym & huile d'olive	Salade vert & croutons Haricots vert vinaigrette Coleslaw Calamar à la romaine Pavé de lieu crème basilic Semoule au beurre Printanier de légumes Plateau de fromages & laitages
Lentilles Brocolis persillés Plateau de fromages & laitages	Fromage blanc Cake à la vanille Fruits de saison		Pâte Haricots verts à l'ail Plateau de fromages & laitages	Peche au sirop Creme à la pistache Fruits de saison Compote maison Beignet de choco-noisette Fruits de saison
Creme Vanille Crêpes Fruits de saison				



Fruits &
légumes frais



Certifiés
pêche durable



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



Pour suivre l'actualité Garig sur les



Les Menus de la semaine

du 09 au 13 Février 2026

MENU EN GRAS POUR LES MATERNELLES



Notre Dame de la Tramontane
ensemble scolaire

LUNDI	MARDI Menu Végétarien	MERCREDI	JEUDI NOUVEL AN CHINOIS	VENDREDI
Batavia & croutons Carottes râpées Rosette & cornichon	Coleslaw Iceberg & croutons Salade de lentilles et oignons rouges			
Daube Bœuf Filet de colin sce tomate	Raviolis fromage Pané de blé emmental épinard			
Polenta Haricots verts	Pâtes/ Raviolis Julienne de légumes			
Plateau de fromages & laitages 	Plateau de fromages & laitages 			
Danette choco Fromage blanc & confiture Fruit de saison	Poire au sirop Tarte au flan Fruit de saison			



Fruits &
légumes frais



Certifiés
pêche durable



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