

Garig

Pour suivre l'actualité Garig sur les réseaux :



Les Menus de la semaine

MENU EN GRAS POUR LES MATERNELLES

Du 15 au 19 Juin 2026



Notre Dame de la Tramontane
ensemble scolaire

LUNDI	MARDI Menu Végétarien	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Concombres Batavia Jambon Blanc	Tomates/ Olives noires/ Feta Salade de cœurs de palmier et maïs Salade Composée		Salade iceberg et noix Salade de pois chiches Betteraves vinaigrette	Salade Mixte Œuf dur mayonnaise Taboulé
Nuggets de poulet Paupiette de poisson	Tortilla de pommes de terre Galette tofu / Bouchées de blé		Sauté de dinde sce creme champignon Filet de lieu sce vierge	Calamar à la romaine Filet de colin sce citron
Boulgour aux petits légumes Sauté de légumes	Farfalles Petits pois mijotés		Semoule Poêlée de saison persillées	Riz Julienne de légumes
Plateau de fromages & laitages 	Plateau de fromages & laitages 		Plateau de fromages & laitages 	Plateau de fromages & laitages
Mousse au chocolat Pêche au sirop Fruit de saison	Fromage frais aux fruits Tarte aux pommes Fruit de saison		Tranche de melon Crème dessert à la vanille Fruit de saison	Dessert Lactée Fromage blanc & brisure de daim Fruit de saison

Sous réserve de modifications en raison de la fin de l'année scolaire



Garig

Pour suivre l'actualité Garig sur les réseaux :



Les Menus de la semaine

MENU EN GRAS POUR LES MATERNELLE

Du 22 au 26 Juin 2026



Notre Dame de la Tramontane
ensemble scolaire

LUNDI	MARDI Menu Végétarien	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Tomate, mozza, pesto		Carottes râpées	Mâche et dés d'emmental
Macédoine de légumes	Roquette		Melon	Concombres vinaigrette
Rillettes de thon	Feuillette au fromage fondu		Salade de lentilles et oignons rouges	Rosette & cornichon
Pâtes à la carbonara de porc	Galette épinard, fromage		Sauté de porc sauce coco-curry	Nuggets de blé
Pavé de colin aux épices douces	Quenelle sce poivron		Saumonette sce tomate	Filet de sebaste
Torsade	Lentilles		Riz créole épicé	Perle de blé
Haricots verts/ chateigne	Petits pois mijotés		Epinard à la crème	Légumes Sauté
Plateau de fromages & laitages	Plateau de fromages & laitages		Plateau de fromages & laitages	Plateau de fromages & laitages
Tarte à la noix de coco	Pastèque		Gateau choco maison	Liégeois à la vanille
Poire au sirop	Petit suisse		Flan caramel	Fromage blanc et miel
Fruit de saison	Fruit de saison		Fruit de saison	Fruit de saison

Sous réserve de modifications en raison de la fin de l'année scolaire



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

MENU EN GRAS POUR LES MATERNELLE

Du 29 Juin au 03 Juillet 2026



Notre Dame de la T ramontane
ensemble scolaire

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tranche de melon Salade de pommes de terre Betteraves et maïs	Salade verte Salade d'artichaut Croisillon au fromage			
Coquille à la crème Carbonara de poisson	Calamar à la romaine Falafels & sa crème aux herbes			
Tortis Haricots plats à la tomate Plateau de fromages & laitages 	Boulgour Sauté de légumes Plateau de fromages & laitages 			
Fromage blanc et coulis exotique Mister freese Fruit de saison	Fromage frais aux fruits Beignet au chocolat Fruit de saison			

Sous réserve de modifications en raison de la fin de l'année scolaire



Fruits & légumes frais



Certifiés pêche



Volailles Label Rouge



Fromages AOP / AOC



Fromages à la coupe



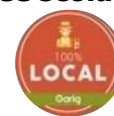
Préparés sur notre cuisine



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