



Semaine de la Fraich'Attitude



LUNDI	MARDI Menu Végétarien	MERCREDI	España	VENDREDI
Tranche de melon Salade verte et croûtons Sardine à l'huile	Concombres à la bulgare Duo de choux vinaigettes Salade de tomate		Ensaladilla rusa Œuf dur mayonnaise Gaspacho	Tapenade & toast Mâche Salade niçoise
Poulet rôti façon tandoori Pavé de colin sce crème et herbes fraîches	Pâtes au pistou Flan de légumes du soleil		Paëlla au poulet	Filet de poisson frais sauce veloutée paprika, citron et
Lentilles mijotées Epinards	Tortis Gratin de brocolis		Calamar à l'espagnole	Semoule Courgettes sautées
Plateau de fromages & laitages 	Plateau de fromages & laitages 		Riz Poivron à l'ail	Plateau de fromages & laitages
Tarte au chocolat Cocktail de fruits au sirop Fruit de saison	Dessert Lactée Fraises et sucre Fruit de saison		Plateau de fromages & laitages 	Donuts Pastèque Fruit de saison
			Churros Fromage blanc & coulis exotique 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



100% BIO



100% LOCAL



Viandes origine France



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 scc creme champignon Filet de lieu scc vierge	Calamar à la romaine Filet de colin scc 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



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 22 au 26 Juin 2026



Notre Dame de la Tamontane
ensemble scolaire

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Ma cantine te raconte des histoires: Le Hussard sur le toit</p> <p>Salade verte</p> <p>Macédoine de légumes</p> <p>Rillettes de thon</p> <p>Burger de poulet croustillant maison Pavé de colin aux épices douces</p> <p>Frites</p> <p>Haricots verts à la marocaine</p> <p>Plateau de fromages & laitages</p> <p>Glace</p> <p>Poire au chocolat</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>MARDI Menu Végétarien</p> <p>Tomates et olives noires</p> <p>Champignons à la grecque</p> <p>Houmous au cumin</p> <p>Pasta Party Sauces au choix : Pesto, Tomate basilic, Trois fromages.</p> <p>Pennes</p> <p>Petits pois mijotés</p> <p>Plateau de fromages & laitages</p> <p>Pastèque</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>MERCREDI</p>	<p>JEUDI</p> <p>Carottes râpées</p> <p>Pizza</p> <p>Salade de lentilles et oignons rouges</p> <p>Sauté de porc sauce cococurry</p> <p>Encornets à l'armoricaine</p> <p>Riz créole épicé</p> <p>Carottes vichy</p> <p>Plateau de fromages & laitages</p> <p>Gâteau du chef</p> <p>Flan vanille</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>VENDREDI</p> <p>Salade de mache, dés d'emmental et noix</p> <p>Concombres vinaigrette</p> <p>Rosette & cornichon</p> <p>Rôti de dinde à l'échalote</p> <p>Aïoli</p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p>Légumes aïoli</p> <p>Plateau de fromages & laitages</p> <p>Tarte au chocolat</p> <p>Fromage blanc et miel</p> <p>Fruit de saison</p>

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



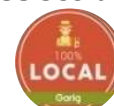
Préparés sur notre cuisine



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 Tramontane
ensemble scolaire

LUNDI	MARDI Menu Végétarien	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tranche de melon Salade de pommes de terre Betteraves et maïs	Salade verte Salade d'artichaut Croisillon au fromage		Salade de fenouil Salade de haricots verts Salade de pâtes à la grecque	Salade d'endives et pommes Œuf dur et sauce cocktail Salade de blé océane
Carbonara de porc Carbonara de poisson	Œuf à la florentine Falafels & sa crème aux herbes		Sauté de bœuf aux olives Pavé de colin au beurre blanc	Chili con carne Calamars à la romaine
Tortis Haricots plats à la tomate Plateau de fromages & laitages 	Boulgour Epinards à la crème Plateau de fromages & laitages 		Purée de pommes de terre Courgettes en persillade Plateau de fromages & laitages 	Riz pilaf Poêlée 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		Banane au chocolat Fromage blanc et confiture Fruit de saison	Purée de pommes cannelle maison Liégeois à la vanille 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