

Garig

Pour suivre l'actualité Garig sur les réseaux :



Les Menus de la semaine - Elémentaires

MENU EN GRAS POUR LES MATERNELLES

Du 21 au 25 septembre 2026



Notre Dame de la Tamontane
ensemble scolaire

LUNDI	MARDI Menu Végétarien	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomates et mozzarella Salade verte Macédoine de légumes à la mayonnaise	Carottes râpées Concombre nature Salade composée		Salade iceberg et surimi Mais & poivron Feuilleté au fromage	Salade de pastèque, feta et menthe Mortadelle Houmous et toast
Nuggets de volaille Nuggets de poisson	Tajine végétarien Galette épinard & fromage		Jambon cuit Pavé de colin sauce citronnée	Sauté de dinde aux olives Filt de lieu à l'huile d'olive, herbes fraîches & citron
Coquillettes semi-complètes BIO Gratin de chou fleur	Semoule Légumes tajine		Purée de pommes de terre Haricots verts à l'ail	Riz de camargue IGP Ratatouille à la niçoise
Plateau de fromages & laitages 	Plateau de fromages & laitages 		Plateau de fromages & laitages 	Plateau de fromages & laitages
Pêche au sirop Fromage blanc et confiture	Glace Creme Caramel		Petit suisse sucré Clafoutis aux poires maison	île flottante Flan chocolat
Fruit de saison	Fruit de saison		Fruit de saison	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



Les Menus de la semaine - Elémentaires

MENU EN GRAS POUR LES MATERNELLES

Du 28 Septembre au 02 Octobre 2026



Notre Dame de la Tramontane
ensemble scolaire

LUNDI	MARDI Menu Végétarien	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de pomme de terre Salade mixte Salade de betteraves & emmental	Salade verte Taboule de boulgour Œuf dur sœ cocktail		Céleri rémoulade Salade de pâtes océane Emincé de chou rouge	Carottes râpées Quiche au fromage Icebegr & croutons
Cuisse de poulet rôtie Calamar à la romaine	Pasta Party Sauces au choix : Pesto, Tomate basilic , Trois fromages.		Sauté de porc au caramel Filet de lieu sauce coco curry	Fajitas à la viande hachée Pavé de colin aux herbes
Boulgour aux épices douces Epinard a la crème	Tortis Courgettes à l'ail		Riz pilaf Brocolis vapeur	Pomme de terre Grenaille Gratin d'aubergine
Plateau de fromages & laitages 	Plateau de fromages & laitages 		Plateau de fromages & laitages 	Plateau de fromages & laitages
Crème dessert chocolat Fromage blanc et coulis exotique Fruit de saison	Tarte au à la noix de coco Abricot au sirop Fruit de saison		Roulé à la fraise maison Banane au chocolat Fruit de saison	Crêpes au sucre Purée de pommes maison 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 niveau 2



Indication Géographique Protégée

Garig

Pour suivre l'actualité Garig sur les réseaux :



Les Menus de la semaine - Elémentaires

MENU EN GRAS POUR LES MATERNELLES

Du 5 au 9 octobre 2026



Notre Dame de la Tramontane
ensemble scolaire

LUNDI	MARDI Menu Végétarien	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Roquette	Coleslaw		Pamplemousse & sucre	Salade de fenouil
Concombre	Batavia & croutons		Emincé de chou rouge & pommes	Tomate vinaigrette
Jambon blanc	Salade mexicaine		Rillettes de thon, citron & ciboulette,	Salade de blé à la marocaine
Cordon bleu	Riz cantonnais végété		Bœuf bourguignon	Carbonara à la dinde
Filet de lieu sce vierge	Dahl de lentilles corail		Pavé de colin sce safrané	Curry de thon aux légumes
Pommes noisettes	Riz pilaf		Perle de blé	Farfalle
Gratin de chou-fleur	Trio de légumes		Carottes sautées	Fondue de poireaux
Plateau de fromages & laitages	Plateau de fromages & laitages		Plateau de fromages & laitages	Plateau de fromages & laitages
Eclair au chocolat	Fromage blanc et coulis de fruits rouges		Abricot au sirop	Ile Flottante maison
Liégeois vanille	Madelaine		Crumble aux pommes	Salade de fruits
Fruit de saison	Fruit de saison		Fruit de saison	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 issus de l'Agriculture Biologique



Produits Locaux



Viandes origine France



Produits à Haute Valeur Environnementale Certification Environnementale niveau 2



Indication Géographique Protégée

Garig

Pour suivre l'actualité Garig sur les réseaux :



Les Menus de la semaine - Elémentaires

MENU EN GRAS POUR LE MATERNELLE

Du 12 au 16 Octobre 2026



Notre Dame de la Tramontane
ensemble scolaire



Semaine de la Découverte du Goût: Les Epices



LUNDI	MARDI Menu Végétarien	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Maïs & poivron Mâche Salade de betteraves et chèvre	Salade d'endives et noix Salade composée Pizza au fromage		Salade verte & lardons Salade Nathalie Houmous au cumin	Carottes râpées au citron Salade mixte Salade de cervelas
Sauté de poulet au colombo Pavé de colin sce basilic	Chili sin au paprika Quenelle sauce nantua		Emincés de bœuf sauce poivrade Encornet de calamar	Couscous (Raz el Hanout) Boulettes d'agneau Pavé de colin tandoori
Boulgour Petits pois mijotés Plateau de fromages & laitages	Riz blanc Haricots verts persillés Plateau de fromages & laitages		Purée de pommes de terre à la muscade Brocolis braisés Plateau de fromages & laitages	Semoule Légumes couscous Plateau de fromages & laitages
Ananas au sirop & Menthe Mousse au chocolat Fruit de saison	Chou à la vanille Crème dessert chocolat Fruit de saison		Yaourt nature sucre Cake à la fleur d'oranger Fruit de saison	Purée de pomme cannelle maison Fromage blanc spéculoos 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 niveau 2



Indication Géographique Protégée