


































































Menus Midi & Soir

Engagements Garig :	Du	lundi 30 mars Au	dimanche 05 avril
	Jour	Déjeuner	Dîner
Le pain Artisanal Local & bio 	Lundi	Radis & beurre Quenelles nature sauce Aurore 	Potage normand Escalope de dinde LR à la crème  
En Vert = Produits issus de l'Agriculture Biologique 		Riz pilaf Emmental à la coupe Petit nova aux fruits 	Petits pois mijotés Fruit de saison 
Les Volailles Exclusivement Label Rouge 	Mardi	Carottes râpées Rôti de porc CE2 au curry sans porc : <i>Émincé de volaille au curry</i> Semoule Bleu d'Auvergne AOP à la coupe Fromage blanc & crème de marron   	Crème de légumes variés Filet de merlu sauce fines herbes Fondue de poireaux Fruit de saison   
Le Bœuf Exclusivement Race à Viande 		Mercredi	Salade verte Émincé de volaille sauce financière Gratin de brocolis & PDT Edam à la coupe Yaourt nature & miel   
Toutes nos viandes Exclusivement d'origine France 	Jeudi		Macédoine vinaigrette Daube de bœuf à la provençale Polenta crémeuse Gouda à la coupe Fruit de saison   
Des fromages AOC / AOP 		Vendredi	Émincé de chou rouge Sauce au saumon Penne rigate & emmental râpé Yaourt du Champsaur & sucre Gâteau aux pépites de chocolat      
Des Menus Végétariens 	Samedi		Salade de tomates Saucisse de Lozère HVE sp : <i>Saucisse de dinde</i> & lentilles mijotées Emmental à la coupe Tarte tatin Taboulé Colombo de veau Poêlée de légumes Brie à la coupe Fruit de saison       
Des Produits Locaux 		Dimanche	Fruit de saison 
Les Poissons Issus de la pêche Durable 	Réseaux Sociaux		L'Equipe Garig vous souhaite un Bon Appétit ! NB : Manipulant tous types d'aliments dans nos ateliers, traces possible de : poisson, œuf, crustacé, mollusque, moutarde, céleri, lupin, soja, gluten, sulfite, sésame, fruits à coque, arachide, lait.
Elaboré dans nos locaux 			
Produit Haute Valeur Environnementale HVE			
Certification Environnementale de niveau 2 			
Produit Indication Géographique Protégée 			
			
















Menus Midi & Soir

Engagements Garig :	Du	lundi 06 avril Au		dimanche 12 avril
	Jour	Déjeuner		Dîner
<p>Le pain Artisanal Local & bio</p> <p>En Vert = Produits issus de l'Agriculture Biologique</p> <p>Les Volailles Exclusivement Label Rouge</p> <p>Le Bœuf Exclusivement Race à Viande</p> <p>Toutes nos viandes Exclusivement d'origine France</p> <p>Des fromages AOC / AOP</p> <p>Des Menus Végétariens</p> <p>Des Produits Locaux</p> <p>Les Poissons Issus de la pêche Durable</p> <p>Elaboré dans nos locaux</p> <p>Produit Haute Valeur Environnementale HVE</p> <p>Certification Environnementale de niveau 2</p> <p>Produit Indication Géographique Protégée</p>  <p>Réseaux Sociaux</p>	Lundi	Filet de maquereau au vin blanc Émincé de poulet au lait de coco & curry	  	Potage aux champignons Quiche lorraine <i>sans porc : Tarte aux poireaux</i> Julienne de légumes Yaourt aromatisé
	Mardi	Salade de betteraves Gratin de macaronis au fromage		Potage parisien Émincé de veau aux olives Haricots verts persillés Petit nova aux fruits
	Mercredi	Mimolette à la coupe Fruit de saison		Bouillon de petites pâtes Poule au pot & ses légumes Fruit de saison
	Judi Pâques	Salade verte Gigot d'agneau Poêlée estivale Emmental à la coupe Gâteau de Pâques	  	Potage dubarry Flan de légumes, coulis sauce tomate & Riz Fruit de saison
	Vendredi	Salade cœur de palmiers Filet de poisson façon Bordelaise Épinards à la crème Fourme d'Ambert AOP Fruit de saison	   	Velouté de légumes Boulettes de bœuf & sauce Arrabiata Boulgour Yaourt nature & confiture
	Samedi	Coleslaw Tajine de volaille au citron confit & semoule Gouda à la coupe Bulgy fruits mixés	  	Potage saint-Germain Feuilleté au chèvre Poêlée de champignons Fruit de saison
	Dimanche	Salade de pois chiches Sauté de bœuf aux oignons Trio de poivrons en sauce tomate Camembert à la coupe Salade de fruits frais	  	Velouté de courgettes & PDT Filets de harengs à l'huile Salade piémontaise Tiramisu
	L'Equipe Garig vous souhaite un Bon Appétit ! NB : Manipulant tous types d'aliments dans nos ateliers, traces possible de : poisson, œuf, crustacé, mollusque, moutarde, céleri, lupin, soja, gluten, sulfite, sésame, fruits à coque, arachide, lait.			



























































Menus Midi & Soir

Engagements Garig :	Du	lundi 13 avril Au	dimanche 19 avril
	Jour	Déjeuner	Dîner
Le pain Artisanal Local & bio  En Vert = Produits issus de l'Agriculture Biologique  Les Volailles Exclusivement Label Rouge  Le Bœuf Exclusivement Race à Viande  Toutes nos viandes Exclusivement d'origine France  Des fromages AOC / AOP  Des Menus Végétariens  Des Produits Locaux  Les Poissons Issus de la pêche Durable  Elaboré dans nos locaux  Produit Haute Valeur Environnementale HVE Certification Environnementale de niveau 2  Produit Indication Géographique Protégée   Réseaux Sociaux	Lundi	Salade de tomates Chili con carne Éco-Gourmand Riz crémeux Yaourt nature & sucre Gâteau moelleux à la fleur d'oranger	Potage dubarry Émincé de porc aux oignons <i>sans porc : Émincé de volaille au jus</i> Poêlée de légumes Fruit de saison
	Mardi	Poireaux en vinaigrette Sauté de poulet LR façon Tikka Massala Haricots verts persillés Brie à la coupe Fruit de saison	Velouté de légumes Confit de canard Polenta Crème dessert à la vanille
	Mercredi	Duo de chou Sauté de veau aux olives Courgettes à la provençale Gouda à la coupe Fruit de saison	Velouté de lentilles Tranche de merlu à la Bordelaise Boulgour Petit nova aux fruits
	Jeudi	Salade de betteraves Saucisse de Lozère HVE <i>Sans porc : Saucisse de dinde</i> Choux-fleurs à la béchamel Edam à la coupe Fruit de saison	Potage parisien Sauté de dinde LR au curry Écrasé de pommes de terre Fromage blanc & crème de marron
	Vendredi	Salade verte Filet de lieu sauce vierge Blé aux épices Fourme d'Ambert AOP Flan au caramel	Bouillon de petites pâtes Brouillade au fromage Carottes braisées Fruit de saison
	Samedi	Pâté de campagne <i>sp : pâté de volaille</i> Gardianne de Taureau Julienne de légumes Emmental à la coupe Fruit de saison	Velouté de légumes Cuisse de poulet rôti sauce basquaise Penne rigate Yaourt nature & confiture
	Dimanche	Céleri rémoulade Crevette à l'Armoricaine Riz pilaf Vache picon Tarte aux noix	Crème d'asperge Boulette de bœuf à la sauce tomate Brocolis persillés Fruit de saison
	L'Equipe Garig vous souhaite un Bon Appétit ! <i>NB : Manipulant tous types d'aliments dans nos ateliers, traces possible de : poisson, œuf, crustacé, mollusque, moutarde, céleri, lupin, soja, gluten, sulfite, sésame, fruits à coque, arachide, lait.</i>		



Menus Midi & Soir

Engagements Garig :	Du	lundi 20 avril Au	dimanche 26 avril
	Jour	Déjeuner	Dîner
Le pain Artisanal Local & bio 	Lundi	Saucisson sec & beurre <i>sp : pâté volaille</i> Sauté de dinde LR aux olives  	Potage saint-Germain Filet de merlu sauce basilic  
En Vert = Produits issus de l'Agriculture Biologique 		Coquillettes Cantal AOP à la coupe Fruit de saison  	Fondue de poireaux Yaourt aromatisé 
Les Volailles Exclusivement Label Rouge 	Mardi	Carottes râpées Œufs durs Bio à la florentine (Aux épinards à la crème) Brie à la coupe Yaourt vanille   	Potage cultivateur Poêlée de poivrons & chorizo <i>sans porc : poêlée de poivrons</i> Riz pilaf Fruit de saison   
Le Bœuf Exclusivement Race à Viande 		Mercredi	Salade de lentilles Tranche de colin sauce citronnée  
Toutes nos viandes Exclusivement d'origine France 	Poêlée de légumes Camembert à la coupe Fruit de saison 		Farfalles Petit nova aux fruits 
Des fromages AOC / AOP 	Jeudi	Salade verte Bœuf Marengo  	Crème de pois chiches à l'ail Omelette au fromage  
Des Menus Végétariens 		Haricots verts & PDT Edam à la coupe Yaourt au sucre de canne 	Poêlée de champignons Fruit de saison 
Des Produits Locaux 	Vendredi	Salade d'endives Couscous de poisson  	Velouté de haricots rouges Escalope de dinde sauce crème  
Les Poissons Issus de la pêche Durable 		Semoule Emmental à la coupe Gâteau moelleux à la vanille   	Courgettes à la provençale Fruit de saison 
Elaboré dans nos locaux 	Samedi	Salade cœur d'artichaut Osso bucco de veau  	Velouté de légumes Gratin de gnocchis à la napolitaine  
Produit Haute Valeur Environnementale HVE 		Carottes braisées Gouda à la coupe Fruit de saison 	Liégeois au café 
Certification Environnementale de niveau 2 	Dimanche	Tresse de volaille forestière Soupe au pistou 	Soupe de poisson Émincé de poulet LR sauce napolitaine  
Produit Indication Géographique Protégée 		Brie à la coupe Salade de fruits 	Tomates à la provençale Yaourt nature & sucre 
	L'Equipe Garig vous souhaite un Bon Appétit ! NB : Manipulant tous types d'aliments dans nos ateliers, traces possible de : poisson, œuf, crustacé, mollusque, moutarde, céleri, lupin, soja, gluten, sulfite, sésame, fruits à coque, arachide, lait.		
Réseaux Sociaux			



Menus Midi & Soir

Engagements Garig :	Du	lundi 27 avril Au	dimanche 03 mai
	Jour	Déjeuner	Dîner
Le pain Artisanal Local & bio 	Lundi	Filet de maquereau Sauté de bœuf à la provençale 	Soupe gratinée à l'oignon Omelette fines herbes 
En Vert = Produits issus de l'Agriculture Biologique 		Polenta Emmental à la coupe Fruit de saison 	Courgettes persillées Bulgy fruits mixés 
Les Volailles Exclusivement Label Rouge 	Mardi	Salade de tomates Filet de colin vapeur & citron 	Potage Crécy Émincé de veau au paprika 
Le Bœuf Exclusivement Race à Viande 		Petits pois mijotés Camembert à la coupe Petit nova aux fruits 	Riz pilaf Fruit de saison 
Toutes nos viandes Exclusivement d'origine France 	Mercredi	Poireaux en vinaigrette Escalope de dinde LR sauce forestière 	Potage Dubarry Colombo de porc <i>sans porc : Colombo de volaille</i> Carottes vichy Tarte tatin 
Des fromages AOC / AOP 		Purée de pois cassés Bleu d'Auvergne AOP à la coupe Fruit de saison 	Velouté de betteraves Parmentier de canard 
Des Menus Végétariens 	Jeudi	Concombres à la menthe Cassolette de fruits de mer & Risotto aux petits légumes 	(Aux PDT bio) Fruit de saison 
Des Produits Locaux 		Gouda à la coupe Gâteau moelleux au chocolat 	
Les Poissons Issus de la pêche Durable 	Vendredi	Un bon appétit !	
Elaboré dans nos locaux 			
Produit Haute Valeur Environnementale F 			
Certification Environnementale de niveau 2 			
Produit Indication Géographique Protégée 	Samedi		
	Dimanche		

L'Equipe Garig vous souhaite un Bon Appétit !

NB : Manipulant tous types d'aliments dans nos ateliers, traces possible de : poisson, œuf, crustacé, mollusque, moutarde, céleri, lupin, soja, gluten, sulfite, sésame, fruits à coque, arachide, lait.



Réseaux
 Sociaux