




























Menus Midi & Soir















































Engagements Garig :	Du	lundi 27 avril Au		dimanche 03 mai
	Jour	Déjeuner	Dîner	
Le pain Artisanal Local & bio 	Lundi	<i>L'équipe Garig vous souhaite un bon appétit !</i>		
En Vert = Produits issus de l'Agriculture Biologique 	Mardi			
Les Volailles Exclusivement Label Rouge 	Mercredi			
Le Bœuf Exclusivement Race à Viande 	Jeudi			
Toutes nos viandes Exclusivement d'origine France 	Vendredi			
Des fromages AOC / AOP 	Samedi	Pâté de campagne Filet de colin au lait de coco 	Crème de légumes variés Couscous boulette de bœuf 	
Des Menus Végétariens 	Dimanche	Poêlée de légumes printanniers Brie à la coupe Fruit de saison 	& semoule Yaourt nature & sucre 	
Des Produits Locaux 		Carottes râpées Gardianne de taureau 	Bouillon de petites pâtes Cake aux olives 	
Les Poissons Issus de la pêche Durable 		Farfalles Mimolette à la coupe Crème dessert au chocolat 	Poêlée forestière Fruit de saison 	
Elaboré dans nos locaux 		Feuilleté au chèvre Émincé de poulet sauce forestière 	Potage aux champignons Sauté de porc sauce moutarde 	
Produit Haute Valeur Environnementale HVE 		Haricots verts persillés Vache picon Fruit de saison 	Écrasé de pommes de terre Tarte aux noix 	
Certification Environnementale de niveau 2 		L'Equipe Garig vous souhaite un Bon Appétit !		
Produit Indication Géographique Protégée 		<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>		



Réseaux
Sociaux



Menus Midi & Soir

Engagements Garig :	Du	lundi 04 mai Au		dimanche 10 mai
	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   				
	Lundi	Salade de betteraves Sauté de bœuf à la provençale  Polenta Gouda à la coupe Fruit de saison 	Velouté de lentilles Tranche de colin sauce basilic  Gratin de courgettes Yaourt aromatisé 	
	Mardi	Salade verte & croûtons Escalope de dinde sauce crème  Haricots verts persillés Yaourt du Champsaur & sucre  Fruit de saison 	Velouté de légumes Sauce champignon & parmesan  Farfalles Fromage blanc & confiture 	
	Mercredi	Salade de tomates Filet de lieu sauce aux olives  Poêlée de légumes & PDT Brie à la coupe 	Potage parisien Steak haché de bœuf sauce tomate  Blé aux épices Fruit de saison 	
		Gâteau moelleux vanille 		
	Jeudi	Carottes râpées Flan de légumes & basilic  Boulgour Cantal AOP à la coupe  Fromage blanc & crème de marron 	Bouillon de petites pâtes Émincé de porc à l'échalote  Petits pois mijotés Fruit de saison 	
	Vendredi	Salade d'endives, bleu & noix Parmentier de poisson  Aux pommes de terre fraîches  Emmental à la coupe Liégeois à la vanille 	Crème de pois chiches à l'ail Risotto au chorizo  Fruit de saison 	
	Samedi	Taboulé Émincé de poulet LR sauce miel & romarin  Tomates à la provençale Vache picon Fruit de saison 	Potage cultivateur Gratin de poireaux aux lardons & fromage  Clafoutis 	
Dimanche	Radis & beurre Sauté de veau aux olives  Riz pilaf Camembert à la coupe Crème dessert au chocolat 	Potage Saint-Germain Frittata aux poivrons & fromage  Carottes vichy Fruit de saison 		










































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 11 mai Au	dimanche 17 mai
	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 lentilles Filet de colin sauce Aurore  Gratin de brocolis & PDT Edam à la coupe Fruit de saison 	Velouté de courgettes Cuisse de poulet rôti sauce basquaise  Polenta Yaourt nature & confiture 
	Mardi	Salade de tomates Boulettes de bœuf sauce Rougail  Penne Rigate Fourme d'Ambert AOP Yaourt vanille 	Crème de légumes variés Omelette aux champignons  Julienne de légumes Fruit de saison 
	Mercredi	Salade verte Rôti de bœuf jus aux oignons  Carottes vichy Emmental à la coupe Gâteau moelleux au chocolat 	Potage cultivateur Poêlée de poivrons & chorizo  Riz pilaf Fruit de saison 
	Jeudi	Salade de haricots verts & échalotes Sausisse de Lozère  Écrasé de pommes de terre Gouda à la coupe Fruit de saison 	Potage Crécy Quiche Lorraine  Fondue de poireaux Fromage blanc & sucre 
	Vendredi	Salade chou chinois Filet de lieu sauce oseille  Semoule Camembert à la coupe Fruit de saison 	Soupe au pistou Sauté de dinde sauce colombo  Courgettes à la provençale Bulgy aux fruits mixés 
	Samedi	Duo de choux râpés Joue de bœuf à la Bourguignonne  Macaronis Brie à la coupe Tarte tatin 	Bouillon de petites pâtes Émincé de veau sauce Tajine  & légumes tajines Fruit de saison 
	Dimanche	Pâté de volaille Aiguillettes de poulet sauce curry  Poêlée de légumes Vache picon Fruit de saison 	Velouté de légumes Ragoût de poisson à la portugaise  Aux pommes de terre fraîches Flan au caramel 

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 18 mai Au	dimanche 24 mai																							
	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	<p>Salade de concombres</p> <p>Tranche de colin sauce Armoricaïne</p> <p>Riz pilaf</p> <p>Gouda à la coupe Fromage blanc & crème de marron</p>	<p>Potage Parisien</p> <p>Filet mignon de porc</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Fruit de saison</p>	Mardi	<p>Radis roses & beurre</p> <p>Émince de poulet sauce Tandoori</p> <p>Polenta</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Velouté d'asperge</p> <p>Rôti de veau au romarin</p> <p>Carottes braisées</p> <p>yaourt nature & sucre</p>	Mercredi	<p>Houmous & pain de mie</p> <p>Œuf à la florentine</p> <p>Aux épinards hachés à la crème</p> <p>Saint Nectaire AOP à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Velouté de légumes</p> <p>Émincé de bœuf façon Thaï</p> <p>Boulgour</p> <p>Petit nova aux fruits</p>	Jeudi	<p>Salade de tomates & basilic</p> <p>Sauté de veau sauce provençale</p> <p>Petits pois mijotés</p> <p>Brie à la coupe</p>	<p>Potage Dubarry</p> <p>Sauce fromagère</p> <p>Coquillettes</p> <p>Fraises</p>	<p>Gâteau poire & vanille</p>		Vendredi	<p>Concombres, crème & ciboulette</p> <p>Filet de lieu sauce moutarde</p> <p>Fondue de poireaux</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Fromage blanc & confiture</p>	<p>Velouté de betteraves</p> <p>Andouillette</p> <p>Écrasé de pommes de terre</p> <p>Salade de fruits</p>	Samedi	<p>Salade Coleslaw</p> <p>Sauté de taureau sauce forestière</p> <p>Penne rigate</p> <p>Mimolette à la coupe</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Crème de légumes variés</p> <p>Confit de canard</p> <p>Poêlée de champignons</p> <p>Fruit de saison</p>	Dimanche	<p>Salade coeur de palmiers</p> <p>Crevettes lait de coco & curry</p> <p>Riz pilaf</p> <p>Edam à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Soupe à l'oignon</p> <p>Cuisse de poulet rôti aux herbes</p> <p>Courgettes à la provençale</p> <p>Semoule au lait</p>
				Lundi	<p>Salade de concombres</p> <p>Tranche de colin sauce Armoricaïne</p> <p>Riz pilaf</p> <p>Gouda à la coupe Fromage blanc & crème de marron</p>	<p>Potage Parisien</p> <p>Filet mignon de porc</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Fruit de saison</p>																				
				Mardi	<p>Radis roses & beurre</p> <p>Émince de poulet sauce Tandoori</p> <p>Polenta</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Velouté d'asperge</p> <p>Rôti de veau au romarin</p> <p>Carottes braisées</p> <p>yaourt nature & sucre</p>																				
				Mercredi	<p>Houmous & pain de mie</p> <p>Œuf à la florentine</p> <p>Aux épinards hachés à la crème</p> <p>Saint Nectaire AOP à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Velouté de légumes</p> <p>Émincé de bœuf façon Thaï</p> <p>Boulgour</p> <p>Petit nova aux fruits</p>																				
				Jeudi	<p>Salade de tomates & basilic</p> <p>Sauté de veau sauce provençale</p> <p>Petits pois mijotés</p> <p>Brie à la coupe</p>	<p>Potage Dubarry</p> <p>Sauce fromagère</p> <p>Coquillettes</p> <p>Fraises</p>																				
					<p>Gâteau poire & vanille</p>																					
				Vendredi	<p>Concombres, crème & ciboulette</p> <p>Filet de lieu sauce moutarde</p> <p>Fondue de poireaux</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Fromage blanc & confiture</p>	<p>Velouté de betteraves</p> <p>Andouillette</p> <p>Écrasé de pommes de terre</p> <p>Salade de fruits</p>																				
				Samedi	<p>Salade Coleslaw</p> <p>Sauté de taureau sauce forestière</p> <p>Penne rigate</p> <p>Mimolette à la coupe</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Crème de légumes variés</p> <p>Confit de canard</p> <p>Poêlée de champignons</p> <p>Fruit de saison</p>																				
Dimanche	<p>Salade coeur de palmiers</p> <p>Crevettes lait de coco & curry</p> <p>Riz pilaf</p> <p>Edam à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Soupe à l'oignon</p> <p>Cuisse de poulet rôti aux herbes</p> <p>Courgettes à la provençale</p> <p>Semoule au lait</p>																								

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 25 mai Au	dimanche 31 mai
	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	Radis roses & beurre Coq-au-vin  & sa poêlée de légumes  Emmental à la coupe Crème dessert pistache	Potage cultivateur  Émincé de veau  façon Gardianne Blé aux petits légumes  Fruit de saison
	Mardi	Salade de haricots verts  Sauté de bœuf  sauce aux olives Purée crécy  Cantal AOP à la coupe  Fruit de saison	Potage Saint-Germain  Pavé de saumon  à l'Aneth Écrasé de pommes de terre  Crème dessert au chocolat
	Mercredi	Salade de concombres  Saucisse de Lozère  Lentilles & carottes mijotées  Brie à la coupe Yaourt vanille	Velouté de courgettes  Sauce bolognaise  Penne rigate  Fruit de saison
	Jeudi	Carottes râpées  Omelette roulée  Courgettes persillées  Gouda à la coupe Fruit de saison	Crème de légumes variés  Rôti de dinde  au jus Boulgour  Liégeois au café
	Vendredi	Salade verte  Paëlla de la mer  Riz & petits pois  Yaourt local aromatisé  Gâteau moelleux pépites de chocolat 	Velouté de betteraves  Quenelle nature  sauce Aurore Ratatouille provençale  Fruit de saison
	Samedi	Salade de tomates  Daube de bœuf  à l'orange Polenta crémeuse  Camembert à la coupe Fromage blanc & confiture	Velouté de légumes  Cake aux olives  Carottes vichy  Fruit de saison
	Dimanche	Poireaux en vinaigrette  Encornets  en persillade Riz pilaf  Edam à la coupe Fruit de saison	Bouillon de petites pâtes  Émincé de veau  sauce paprika Aubergines en sauce tomate  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.		