






















































Menus Midi & Soir

Engagements Garig :	Du	lundi 01 juin Au	dimanche 07 juin
	Jour	Déjeuner	Dîner
Le pain Artisanal Local & bio 	Lundi	Salade de betteraves Gratin de macaronis au fromage 	Potage Tourangelle Filet de merlu sauce vierge   Brocolis persillés Fromage blanc & crème de marron 
En Vert = Produits issus de l'Agriculture Biologique 		Mardi	Gaspacho de melon & basilic Rôti de porc au jus   Haricots verts persillés Gouda à la coupe Fruit de saison 
Les Volailles Exclusivement Label Rouge 	Mercredi		Carottes râpées Tranche de colin sauce tomate   Semoule Brie à la coupe Yaourt aromatisé  
Le Bœuf Exclusivement Race à Viande 		Jeudi	Salade de tomates Bœuf mode   Farfalles Emmental à la coupe Fruit de saison 
Toutes nos viandes Exclusivement d'origine France 	Vendredi		Salade verte Tranche de lieu sauce oseille   Ratatouille provençale Edam à la coupe Gâteau moelleux à la vanille  
Des fromages AOC / AOP 		Samedi	Salade Coleslaw Steak haché de bœuf au jus   Aubergines en sauce tomate Camembert à la coupe Bulgy fruits mixés 
Des Menus Végétariens 	Dimanche		Salade de pois chiches Blanquette de veau   Pommes de terre grenaille Cantal AOP à la coupe   Fruit de saison
Des Produits Locaux 		L'Equipe Garig vous souhaite un Bon Appétit !	
Les Poissons Issus de la pêche Durable 	<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>		
Elaboré dans nos locaux 			
Produit Haute Valeur Environnementale HVE			
Certification Environnementale de niveau 2 			
Produit Indication Géographique Protégée 			
			
Réseaux Sociaux			












































































Menus Midi & Soir

Engagements Garig :	Du lundi 08 juin Au dimanche 14 juin		
	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 concombres Sauté de bœuf aux olives Polenta Camembert à la coupe Yaourt nature au sucre de canne	Velouté de betteraves Quiche lorraine Carottes braisées Fruit de saison
	Mardi	Saucisson & beurre doux Salade de pâtes, œufs & crudités Gouda à la coupe Fruit de saison	Bouillon de petites pâtes Filet de lieu à la bordelaise Poêlée de légumes estivale Crème dessert chocolat
	Mercredi	Salade verte Émincé de poulet LR sauce crème Blé Saint Nectaire AOP à la coupe Fruit de saison	Potage cultivateur Omelette au fromage Poêlée de poivrons Fromage blanc & sucre
	Jeudi	Courgettes râpées au citron Moussaka Éco-Gourmande Edam à la coupe Petit nova aux fruits	Potage Saint-Germain Émincé de veau sauce paprika Choux-fleurs persillés Fruit de saison
	Vendredi	Carottes râpées Filet de lieu sauce estragon Poêlée de légumes & PDT Yaourt nature & confiture Gâteau moelleux à la fleur d'oranger	Potage Crécy Escalope de dinde LR sauce basquaise Riz pilaf Fruit de saison
	Samedi	Salade de tomates & basilic Sauté de bœuf à la Dijonnaise Haricots verts & échalotes Emmental à la coupe Fruit de saison	Velouté de légumes & PDT Sauce aux cèpes Coquillettes Tarte aux noix
	Dimanche	Taboulé Cuisse de poulet rôtie & herbes de Provence Courgettes à la provençale Vache picon Fruit de saison	Crème de pois chiche à l'ail Salade de blé, crudités & crevettes Liégeois au chocolat
	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 15 juin Au		dimanche 21 juin		
	Jour	Déjeuner		Dîner		
Le pain Artisanal Local & bio 	Lundi	Céleri vinaigrette		Potage aux champignons		
En Vert = Produits issus de l'Agriculture Biologique 		Gardianne de Taureau		Saucisse de Lozère HVE		
Les Volailles Exclusivement Label Rouge 	Mardi	Écrasé de PDT		Tomates à la provençale		
Le Bœuf Exclusivement Race à Viande 		Salade de concombres		Potage Tourangelle		
Toutes nos viandes Exclusivement d'origine France 	Mercredi	Tranche de colin à la Bordelaise		Boulettes de bœuf sauce provençale		
Des fromages AOC / AOP 		Petits pois mijotés		Boulgour		
Des Menus Végétariens 	Jeudi	Yaourt vanille		Fruit de saison		
Des Produits Locaux 		Salade verte		Salade de haricots verts, tomates & oignons		Potage Paysan
Les Poissons Issus de la pêche Durable 	Vendredi	Rôti de dinde & mayonnaise		Dahl de lentilles aux petits légumes		
Elaboré dans nos locaux 		Fourme d'Ambert AOP à la coupe		Fruit de saison		Yaourt nature & confiture
Produit Haute Valeur Environnementale HVE 	Samedi	Carottes râpées		Potage Parisien		
Certification Environnementale de niveau 2 		Omelette nature		Émincé de bœuf façon Thaï		
Produit Indication Géographique Protégée 	Dimanche	Courgettes persillées		Riz pilaf		
QR Code 		Yaourt du Champsaur & sucre		Clafoutis		
Réseaux Sociaux	Dimanche	Fruit de saison		Velouté de courgettes		
		Paté de campagne		Thon, tomate & basilic		
	Dimanche	& coquillettes		Émincé de poulet LR		
		Edam à la coupe		Fruit de saison		Sauce forestière
	Dimanche	Concombres à la crème & ciboulette		Brocolis persillés		
		Osso Bucco de veau		Fruit de saison		Petit nova aux fruits
	Dimanche	Polenta crémeuse		Velouté de légumes & PDT		
		Gouda à la coupe		Omelette aux champignons		
	Dimanche	Fromage blanc & sucre		Carottes vichy		
		Salade piémontaise		Fruit de saison		
	Dimanche	Filet de merlu sauce crème & herbes		Velouté de betteraves		
		Julienne de légumes		Sauce bolognaise		
	Dimanche	Mimolette à la coupe		Farfalles		
		Fruit de saison		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 22 juin Au	dimanche 28 juin
	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 betteraves Colombo de porc   Riz pilaf Camembert à la coupe  Fruit de saison	Bouillon de petites pâtes Escalope de dinde LR au thym   Ratatouille provençale Semoule au lait 
	Mardi	Salade de tomates Tranche de colin sauce citron   Gratin d'épinards & PDT Emmental à la coupe  Gâteau moelleux au yaourt 	Crème de légumes variés Émincé de veau sauce forestière   Boulgour Fruit de saison 
	Mercredi	Salade verte Sauté de bœuf Marengo   Blé Brie à la coupe  Fruit de saison	Potage Saint-Germain Feuilleté au chèvre  Carottes braisées Yaourt nature & confiture 
	Jeudi	Melon & basilic Sauce carbonara   Penne rigate Cantal AOP à la coupe Yaourt aromatisé  	Velouté de légumes & PDT Cuisse de poulet rôti sauce Basquaise   Aubergines à la parmesane Fruit de saison 
	Vendredi	Céleri rémoulade Poisson Aioli   & ses légumes Aioli Yaourt nature & sucre  Fruit de saison	 Velouté de betteraves Rôti de veau & ketchup   Taboulé Tarte tatin 
	Samedi	Pâté de campagne Sauté de taureau au paprika   Poêlée de poivrons Vache picon  Fruit de saison	Velouté de courgettes Risotto au chorizo & parmesan   Fromage blanc & crème de marron
	Dimanche	Concombres à la crème Cassolette de fruits de mer   Spaghettis Gouda à la coupe Tarte aux noix 	Velouté de lentilles Rôti de dinde au jus   Courgettes à la provençale 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 29 juin Au	dimanche 05 juillet
Le pain Artisanal Local & bio	Jour	Déjeuner	Dîner
En Vert = Produits issus de l'Agriculture Biologique	Lundi	Salade de concombres Sauté de dinde LR au curry Semoule Edam à la coupe Fruit de saison	Potage de champignons Omelette au fromage Poêlée de légumes Yaourt local aromatisé
Les Volailles Exclusivement Label Rouge	Mardi	Salade de betteraves Sauté de veau sauce financière Haricots verts persillés Emmental à la coupe Fruit de saison	Potage de légumes Andouillette Écrasé de pommes de terre Yaourt nature & sucre
Toutes nos viandes Exclusivement d'origine France	Mercredi	Un bon appétit !	
Des fromages AOC / AOP	Jeudi		
Des Menus Végétariens	Vendredi		
Des Produits Locaux	Samedi		
Les Poissons Issus de la pêche Durable	Dimanche		
Elaboré dans nos locaux			
Produit Haute Valeur Environnementale HVE			
Certification Environnementale de niveau 2			
Produit Indication Géographique Protégée			
			
Réseaux Sociaux	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>		