Menus Midi & Soir

Engagements Garig :

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

Du lundi 02 novembre Au dimanche 08 novembre

Jour	Déjeuner	Dîner
Lundi	Carottes râpées au citron Daude de bœuf bio sauce aux olives Polenta Cantal AOP Yaourt du Champsaur & sucre	Crème de pois chiches Andouillette grillée Haricots verts persillés Fruit de Saison
Mardi	Salade de lentilles Emincé de volaille sauce Tandoori Gratin de patate douce & PDT Brie à la coupe Fruit de Saison	Velouté de légumes Cappellettis en sauce tomate Fromage blanc & sucre
Mercredi	Salade verte Filet de lieu à la Bordelaise Purée de potiron Emmental Gâteau Moelleux	Potage Crecy Risotto aux cèpes (riz bio) Fruit de Saison
Jeudi	Salade de cœur de palmier Sauce Bolognaise & Macaroni Munster AOP Fruit de Saison	Velouté de pomme de terre Œuf à la florentine Fromage blanc & crème de marron
Vendredi	Taboulé Dos de colin pané & quartier de citron Poêlée automnale & PDT Edam à la coupe Fruit de Saison	Potage Parisien Emincé de veau à la financière Polenta Petit nature & sucre
Samedi	Feuilleté au chèvre Navarin d'Agneau & ses légumes Camembert Fruit de Saison	Velouté de champignons Filet de merlu sauce basilic Ecrasé de pomme de terre Laitage
Dimanche	Courgettes râpées au citron Cassolette de fruits de mer Ecrasé de Butternut Laitage Tarte aux pommes	Potage Dubarry Gratin de gnocchis sauce tomate & Mozza Salade de fruits

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 :

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

Du lundi 09 novembre Au dimanche 15 novembre

Jour	Déjeuner	Dîner
Lundi	Emincé de chou chinois Sauté de bœuf au paprika Coquillettes semi-complètes Edam Petit nova aux fruits	Velouté de haricots rouges Omelette au fromage Carottes braisées Fruit de Saison
Mardi	Salade de pois chiches Rôti de Porc (CE2) thym & champignons Petits pois mijotés Cantal AOP à la coupe Fruit de Saison	Potage Tourangelle Boulettes de bœuf sauce colombo Boulgour Yaourt nature & sucre
Mercredi (jour férié)	Salade de chou rouge Hachis parmentier (pomme de terre bio) Gouda Pomme au four	Velouté de lentilles aux épices Pavé de saumon vapeur & citron Fondue de poireaux Fruit de Saison
Jeudi	Salade verte & Croûtons Quenelles en sauce tomate Riz Rondelé Yaourt aromatisé (local)	Crème de pois chiches Poulet rôti aux herbes de provence Haricots verts sautés Fruit de Saison
Vendredi	Asperge vinaigrette Filet de lieu sauce aux fines herbes Ecrasé de pomme de terre Fondu Président Fruit de Saison	Velouté de légumes Emincé de bœuf aux oignons Gratin de brocolis Petit nature & sucre
Samedi	Salade d'endives bleu & Noix Poêlée de poivrons au chorizo & Semoule Livarot AOP Panna Cotta	Potage Paysan Filet de poisson pané Purée de potiron Fruit de Saison
Dimanche	Salade de pâtes Sauté de veau Marengo Carottes braisées Laitage Fruit de Saison	Soupe au pistou Laitage Tarte 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 :

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

Du lundi 16 novembre Au dimanche 22 novembre

Jour	Déjeuner	Dîner
Lundi	Radis beurre Filet de Merlu vapeur & citron Gratin d'épinards & PDT Rondelé Yaourt au sucre de canne	Potage de légumes Rôti de veau au romarin Gnocchis Fruit de Saison
Mardi	Salade de chou chinois Chili Con Carne & Riz Camembert Gâteau Moelleux	Velouté de pomme de terre Brouillade Brocolis persillés Fruit de Saison
Mercredi	Salade de betteraves Escalope de volaille au curry Poêlée de légumes Saint Nectaire AOP à la coupe Fruit de Saison	Potage Crecy Crevettes au lait de coco Polenta Laitage
Jeudi Beaujolais Nouveau	Saucisson sec & beurre Sauté de bœuf bio Bourguignon Haricots sautés Emmental à la coupe Fruit de Saison	Potage Saint Germain Rougail de saucisse Semoule Fromage blanc & crème de marron
Vendredi	Salade verte Sauce au saumon Macaroni & emmental râpé Brie Purée de pomme & Thym	Velouté de haricots rouges Rôti de dinde miel & romarin Gratin de chou-fleur Fruit de Saison
Samedi	Courgettes râpées Joue de bœuf mijotée Poêlée de légumes & PDT Pont l'Evêque AOP Tiramisu	Velouté de potiron Filet de merlu à la bordelaise Lentilles mijotées Fruit de Saison
Dimanche	Chou blanc aux raisins secs Tagliatelles sauce au bleu Bulgy aux fruits mixés Poire aux épices	Crème de pois chiches à l'ail Endives au jambon Laitage

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 :

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

Du lundi 23 novembre Au dimanche 29 novembre

Jour	Déjeuner	Dîner
Lundi	Carottes râpées Filet de lieu sauce crevettes Boulgour Cantal AOP Yaourt nature (local) & sucre	Potage Paysan Saucisse de Lozère HVE Petits pois mijotés Fruit de Saison
Mardi	Salade d'endives Sauce Carbonara Penne Rigate Vache picon Fruit de Saison	Velouté de légumes Emincé de volaille au curry Haricots verts sautés Purée pomme fleur oranger
Mercredi	Chou rouge râpé aux pommes Rôti de bœuf jus aux oignons Navets glacés Gouda Petit nova aux fruits	Velouté de lentilles aux épices Gratin de blé & brocolis Fruit de Saison
Jeudi	Mortadelle Brouillade aux fines herbes Poêlée automnale Pont l'Evêque AOP Fruit de Saison	Potage de légumes Cuisse de poulet sauce basquaise Riz pilaf Yaourt nature & confiture
Vendredi Menu Royaume-Uni	Salade Coleslaw Menu façon Fish'n'Chips Poisson pané & sauce crème herbe PDT Sautées Brie Dessert façon Crumble aux pommes	Crème de légumes variés Emincé de bœuf au paprika Carottes vichy Fruit de Saison
Samedi	Radis beurre Gardianne de Taureau Salsifis persillés Fromage à la coupe Tarte tatin	Potage Parisien Filet de colin sauce citron Polenta Fruit de Saison
Dimanche	Salade de haricots verts Encornets à l'armoricaine Riz aux petits légumes Yaourt aromatisé Salade de fruits	Velouté de légumes Omelette aux lardons Ecrasé de potiron Laitage

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 :

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

Du lundi 30 novembre Au dimanche 06 décembre

Jour	Déjeuner	Dîner
Lundi	Salade de maïs Saucisse de Lozère Lentilles mijotées Tomme blanche à la coupe Fruit de Saison	Velouté de légumes Quenelles sauce crème muscade Carottes sautées Purée pomme vanille
Mardi	*Se référer aux menus de Décembre* *L'équipe Garig vous souhaite un Bon Appétit !*	
Mercredi		
Jeudi		
Vendredi		
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.