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 braisées Purée pomme vanille
Mardi	Taboulé Emicé de veau au jus de thym Haricots verts & PDT Brie Gâteau Moelleux	Potage Paysan Pizza au fromage Faisselle & sucre Fruit de Saison
Mercredi	Salade de betteraves Pavé de colin Orly Riz aux petits légumes Camembert à la coupe Fruit de Saison	Crème de pois chiches Cuisse de poulet rôtie aux herbes Brocolis persillés Yaourt nature & sucre
Jeudi	Salade verte & Croûtons Sauté de bœuf bio à l'Indienne Farfalles & emmental râpé Livarot AOP Yaourt aromatisé du Champsaur	Potage de légumes Omelette aux poivrons Petits pois Fromage blanc & confiture
Vendredi	Salade de lentilles Filet de Merlu vapeur & quartier de citron * Purée de carottes & PDT Vache picon Fruit de Saison	Potage Parisien Andouillette Flageolets Yaourt nature & sucre
Samedi	Chou blanc aux raisins secs Financière de volaille Gnocchis Bulgy aux fruits mixés Tiramisu	Bouillon de petites pates Filet de lieu à la Bordelaise Epinards à la crème Fruit de Saison
Dimanche	Celeri râpé Pot-au-feu de bœuf & ses légumes Laitage Fruit de Saison	Soupe au pistou Risotto au chorizo Poire aux épices

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 07 décembre Au dimanche 13 décembre

Jour	Déjeuner	Dîner
Lundi	Salade de chou rouge Escalope de dinde sauce Tandoori Semoule Munster AOP Fruit de Saison	Velouté de légumes Feuilleté au chèvre Haricots verts Yaourt nature & miel
Mardi	Carottes râpées au citron Rôti de porc (Ce2) aux échalottes Gratin de chou-fleur Camembert Gâteau au Chocolat	Potage Paysan Sauce à l'Arrabiata Tortis et emmental râpé Fruit de Saison
Mercredi	Emincé d'endives Sauté de veau Marengo Riz pilaf Gouda Petit nova aux fruits	Velouté de lentilles Pavé de saumon Fondue de poireaux Fruit de Saison
Jeudi	Mortadelle Omelette roulée Poêlée de légumes & PDT Emmental à la coupe Banane	Potage Crécy Merguez grillée Boulgour tomaté Fromage blanc & crème de marron
Vendredi	Salade de chou chinois Filet de Merlu sauce tomate Coquillettes semi complètes Edam Yaourt nature local & Sucre	Crème de pois chiche à l'ail Confit de Canard Purée de potiron Fruit de Saison
Samedi	Radis beurre Tartiflette Petit nova aux fruits Tarte tatin	Velouté de pomme de terre Crevettes au lait de coco & curry Haricots plats Banane rôtie
Dimanche	Poireaux vinaigrette Gigot d'agneau Poêlée de poivrons Fromage à la coupe Fruit de Saison	Potage de légumes Pâtes à la Carbonara 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 14 décembre Au dimanche 20 décembre

Jour	Déjeuner	Dîner
Lundi	Emincé de chou rouge Sauté de bœuf à l'estragon Carottes & riz Emmental à la coupe Yaourt aromatisé (local)	Potage Saint Germain Gratin de gnocchis sauce au bleu Fruit de Saison
Mardi	Salade de chou-fleur Sauce Bolognaise & coquillettes semi complètes Saint Nectaire AOP Fruit de Saison	Velouté de lentilles Œuf à la Florentine Petit nature & sucre
Mercredi	Houmous & biscotte Bouchée à la reine Ecrasé de Butternut au curry Mini cabrette Pain d'épices du Chef	Velouté de champignons Steak haché sauce tomate Polenta Fruit de Saison
Jeudi (Repas Noel Scolaire)	Rillette de saumon crème acidulée Boulettes de viande & sauce aux airelles Pommes rösties Bûche de Noël Clémentine	Potage de légumes & PDT Filet de poisson Légumes Yaourt nature & sucre
Vendredi	Salade verte & Croûtons Filet de poisson pané & quartier de citron * Brocolis braisés Camembert Petit nova aux fruits	Potage Crécy Cuisse de poulet rôtie sauce Basquaise Macaroni Fruit de Saison
Samedi	Cèleri rémoulade Coq-au-vin Pomme grenailles Faisselle & sucre Fruit de Saison	Velouté de légumes Endives au Jambon Laitage
Dimanche	Cake aux olives Rôti de veau au jus de thym Carottes en béchamel Fromage à la coupe Salade de fruits	Potage Paysan Cassollette de fruits de mer Riz Crème aux œufs

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 21 décembre Au dimanche 27 décembre

Jour	Déjeuner	Dîner
Lundi	Carottes râpées Lasagnes Eco-Gourmande (lentilles bio) Cantal AOP Fruit de Saison	Soupe de poisson Flan de légumes Fromage portion Semoule au lait
Mardi	Salade de betteraves Sauté de dinde LR à la Napolitaine Poêlée de légumes Saint Paulin à la coupe Fruit de Saison	Velouté de légumes Risotto au poireaux (Riz bio) Yaourt nature & miel
Mercredi	Emincé de chou rouge Rôti de bœuf sauce aux échalotes Ecrasé de pomme de terre Mimolette Yaourt au sucre de canne	Crème de pois chiches à l'ail Saucisse de Lozère HVE Gratin de potiron Tarte Tatin
Jeudi Reveillon	Œuf mimosa Dos de colin pané Epinards à la crème Brie Fruit de Saison	Velouté potiron & chataigne Magret de canard sauce au poivre Gnocchis Panna Cotta au coulis de Caramel
Vendredi Noël	Saumon fumé, beurre & citron Vol-au-vent à la financière de veau Ecrasé de Butternut Gorgonzola AOP Buchette patissière	Velouté de champignons Pavé de saumon sauce pain d'épices Riz crémeux Salade de fruits
Samedi	Batonnet de carottes crème & herbes Cappellettis sauce tomate Fromage à la coupe Mousse au chocolat	Velouté de pomme de terre Boudin aux pommes Chou-fleur au paprika Fruit de Saison
Dimanche	Salade de pois chiches Omelette roulée Navets glacés miel & romarin Laitage Fruit de Saison	Soupe au pistou Fromage portion 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 :

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 28 décembre Au dimanche 03 janvier

Jour	Déjeuner	Dîner
Lundi	Salade de crudités Colombo de porc Purée de pois cassés Petit nova aux fruits Tarte pomme & noix	Velouté de lentilles Emincé de volaille au romarin Carottes vichy Fruit de Saison
Mardi	Feuilleté au chèvre Pavé de colin sauce mandarine Haricots verts Pont l'Eveque AOP Fruit de Saison	Potage de légumes Carbonnade Flammande pomme de terre sautées Laitage
Mercredi	Salade de betteraves Gratin de Macaroni Mini Cabrette Yaourt aromatisé	Crème de pois chiches Brouillade aux fines herbes Brocolis braisés Fruit de Saison
Jeudi Reveillon	Pâté en croute Risotto aux fruits de mer (Riz bio) Cantal AOP Fruit de Saison	Velouté d'asperges Osso Bucco de veau Poêlée forestière Tiramisu
Vendredi Jour de Van	Cake à l'emmental Potimentier de Canard * Bulgy aux fruits mixés Fruit de Saison	Velouté de pomme de terre Cuisse de poulet rôtie Endives braisées Laitage
Samedi	Taboulé Pieds & Paquets Carottes mijotées Fromage à la coupe Fruit de Saison	Velouté de légumes Tarte aux poireaux Fromage blanc & crème de marron Pomme au four
Dimanche	Chou rouge râpé aux pommes Filet de merlu sauce citron persillé Riz pilaf Laitage Tarte au chocolat	Bouillon de petites pâtes Emincé de boeuf façon Thaï & Légumes 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.