

Nos engagements :

**Pain :**  
Artisanal, Local et issu de l'agriculture biologique

Produits issus de l'agriculture biologique  
Produit IGP indication

Produit local

Haute valeur environnementale

Toutes les viandes sont d'origine France

**Bœuf :**  
Exclusivement Race à Viande

**Poisson Label Rouge**  
exclusivement de la Pêche durable

Préparé dans notre cuisine

Fromage à la coupe

Fruits et légumes : Frais de saison

| lundi 2 juin 2025  | mardi 3 juin 2025  | mercredi 4 juin 2025   | jeudi 5 juin 2025   | vendredi 6 juin 2025   |
|--|--|--|---|--|
| <p><b>Sauté de veau Marengo</b></p> <p>Haricots plats persillés</p> <p><b>Camembert BIO</b></p> <p><b>Fruit frais BIO</b></p>  | <p><b>Salade verte BIO au fromage de brebis</b></p> <p>Saucisse façon rougail</p> <p><b>Riz BIO</b> et emmental râpé</p> <p>Fromage frais aux fruits</p>             | <p>Melon BIO</p> <p>Rôti de dinde au jus</p> <p>Ecrasé de pommes de terre</p> <p><b>Crème dessert BIO vanille</b></p>  | <p>Concombre sauce fromage blanc ciboulette</p> <p>Filet de colin sauce au pesto</p> <p><b>Boulgour BIO</b></p> <p><b>Fruit frais BIO</b></p>   | <p>Radis rose BIO et beurre</p> <p><b>Omelette roulée BIO</b></p> <p>Haricots verts BIO à l'ail</p> <p><b>Cake noix de coco</b></p>                              |
| <p>Barre bretonne</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Jus de pommes</p>  | <p><i>*saucisse de volaille sauce rougail</i></p> <p>Pain et pâte à tartiner chocolat</p> <p>Lait</p> <p>Fruit frais</p>   | <p>Pain</p> <p>Edam</p> <p>fruit frais</p>   | <p>Petits beurre</p> <p>Fromage blanc et confiture de Fuveau</p> <p>Jus multi fruits</p>  | <p><i>Pain spécial</i></p> <p>Bûche de chèvre</p> <p>Compote coupelle</p>  |
| lundi 9 juin 2025  | mardi 10 juin 2025   | mercredi 11 juin 2025  | jeudi 12 juin 2025  | vendredi 13 juin 2025  |
| <p><b>FERIE</b></p>  | <p><b>Bœuf aux olives</b></p> <p>Pommes roosties</p> <p><b>Chanteneige BIO</b></p> <p><b>Fruit frais BIO</b></p>   | <p>Escalope de porc sauce printanière</p> <p><b>Brocolis et semoule BIO</b></p> <p><b>Pont l'évêque</b></p> <p><b>Fruit frais BIO</b></p>  | <p>Salade verte BIO et edam vinaigrette</p> <p><b>Bouchées de riz féta curry BIO</b></p> <p>Courgettes béchamel</p> <p><b>Yaourt BIO citron</b></p>   | <p><b>La région sud fait son cinéma à Nîmes</b></p> <p><b>Tomates cerises</b></p> <p>Pan bagnat</p> <p><b>Glace Naice BIO</b></p>                                |
|  | <p>Pain au lait</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Jus de pommes</p>   | <p><i>*escalope de dinde printanière</i></p> <p>Beignet aux pommes</p> <p>Lait nature</p> <p>Fruit frais</p>   | <p>Pain beurre et chocopoudre</p> <p>Lait</p> <p>Fruit frais</p>  | <p>Pain</p> <p>Gouda BIO</p> <p>Jus multifruits</p>  |
| lundi 16 juin 2025   | mardi 17 juin 2025   | mercredi 18 juin 2025  | jeudi 19 juin 2025  | vendredi 20 juin 2025  |
| <p><b>Semaine de la fête des fruits et légumes frais</b></p>   |  |  |   |  |
| <p><b>Salade de tomates BIO à la mozzarella</b></p> <p><b>Gnocchis BIO</b> aux courgettes façon zucchiniata</p> <p>Purée de pomme fraises préparée par nos chefs</p> | <p>Gaspacho de melon, huile d'olive et basilic</p> <p><b>Farfales BIO</b></p> <p>aux fruits de mers et emmental râpé</p> <p><b>Ananas BIO</b> chantilly et sablé</p> | <p><b>Salade verte BIO</b>, houmous et croustons.</p> <p>Filet de poisson frais sauce verveine</p> <p>Ratatouille niçoise</p> <p><b>Fromage blanc BIO</b> et confiture de Fuveau</p> | <p>Nuggets de volaille</p> <p>Haricots verts BIO à la marocaine*</p> <p><b>Emmental BIO</b></p> <p>Cerises</p> <p><small>*tomate concassé, coriandre, cumin, oignons, persil, ail, huile)</small></p> | <p><b>Sauté de bœuf BIO au thym</b></p> <p>Ecrasé de pommes de terre aux olives</p> <p><b>Tomme de l'Ubaye</b> et pain spécial</p> <p><b>Fruit frais BIO</b></p> |
| <p>Pain de mie complet</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit BIO</p>   | <p>Barre bretonne</p> <p>Lait et sirop</p> <p>Compote coupelle</p>   | <p>Pain et miel de Fuveau</p> <p>Petit suisse</p> <p>Jus d'orange</p>  | <p>Pain</p> <p>Kiri</p> <p>Fruit frais</p>  | <p>Madeleine</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Jus de pommes</p>   |
| lundi 23 juin 2025   | mardi 24 juin 2025   | mercredi 25 juin 2025  | jeudi 26 juin 2025  | vendredi 27 juin 2025  |
| <p>Boulettes de bœuf sauce tomate</p> <p><b>Coquillettes BIO</b> et emmental râpé</p> <p>Edam</p> <p><b>Fruit BIO</b></p>  | <p>Filet de poisson meunière et citron</p> <p>Gratin d'aubergines</p> <p><b>Chanteneige BIO</b></p> <p><b>Fruit frais BIO</b></p>                                    | <p>REPAS FROID</p> <p><b>Salade de tomates BIO au basilic et mozzarella</b></p> <p>Rôti de bœuf</p> <p>Taboulé</p> <p><b>Yaourt nature BIO</b> et sucre</p>                          | <p>Nems au poulet et salade verte</p> <p>Sauté de porc madras</p> <p><b>Poêlée de légumes BIO</b></p> <p><b>Fruit frais BIO</b></p>   | <p><b>Melon BIO</b></p> <p><b>Œuf dur BIO</b></p> <p>Epinards béchamel</p> <p><b>Moelleux abricots amandes</b></p>   |
| <p>Pain au lait et chocolat</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Jus multifruits</p>  | <p>Petits beurre</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit frais</p>  | <p>Pain</p> <p>Cantafrais</p> <p>Fruit frais</p>   | <p><i>*sauté de dinde madras</i></p> <p>Madeleine</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Jus de pommes</p>   | <p>Lait</p> <p>Céréales</p> <p>Fruit frais</p>   |
| Lundi 30 Juin  | Mardi 1 er Juillet   | Mercredi 2 Juillet   | Jeudi 3 Juillet   | Vendredi 4 Juillet   |
| <p>Cuisse de poulet</p> <p>Purée de carottes BIO au cumin</p> <p><b>Cantal AOP</b></p> <p>Fruit frais BIO</p>  | <p>Salade verte BIO et tomates</p> <p>Cheeseburger</p> <p>Chips d'Allauch</p> <p>Glace BIO</p>   | <p><b>Pique nique</b></p> <p>Jambon de dinde /Emmental/s verte</p> <p>Chips</p> <p><b>Banane BIO</b></p> <p>Yéti</p>   | <p>Raviolis aux légumes</p> <p><b>Fromage BIO</b></p> <p><b>Compote BIO</b></p>   | <p><b>Pique nique</b></p> <p><b>Melon BIO</b></p> <p>Sandwich Kébab</p> <p>Yaourt à boire</p>  |

Pour suivre l'actualité Garig sur

