



Nos engagements :	
Pain : Artisanal et Local	
Produits issus de l'agriculture biologique	
Produit IGP indication géographique protégée	
Haute valeur environnementale	
Certification Environnement niveau 2	
Toutes les viandes sont d'origine France	
Boeuf : Exclusivement Race à Viande	
Produits Label rouge	
Poisson : Exclusivement MSC	
Produit local	
Préparé dans notre cuisine	
Produit Artisanal	
Fromage AOP / AOC	
Fruits et légumes : Frais de saison	
Produit	
Omelettes cuitées sur la cuisine centrale avec des œufs issus de l'agriculture biologique	
Bon appetit !	

Menus du mois de Février 2026



lundi 2 février 2026	mardi 3 février 2026	mercredi 4 février 2026	jeudi 5 février 2026	vendredi 6 février 2026
Chandeleur 	Bolo de lentilles 	Salade croquante de chou rouge et maïs 	Rôti de porc HVE jus échalotes 	Salade verte bio & dés de mimette
Daude bœuf sauce provençale 	Coquillettes semi-complètes & rapé 	Filet de lieu sauce beurre & citron 	Carottes bio braisées & RIZ 	Filet de poisson pané & quartier de citron
Semoule 	Emmental bio 	Poêlée de légumes d'hiver et PDT 	Cantal AOP 	Epinards bio à la crème
Carré Président	Fruit de saison Bio	Dessert lacté chocolat	Fruit de saison Bio	Moelleux poire vanille du chef
Roti de dinde				
Pain et pâte à tartiner choconoisette Lait Fruit frais	Gateau marbré Fromage blanc Jus de pommes	Pain Edam Fruit frais	Brioche Lait et sirop Coupelle de compote	Pain de mie complet Cantadou Jus de raisins
lundi 9 février 2026	mardi 10 février 2026	mercredi 11 février 2026	jeudi 12 février 2026	vendredi 13 février 2026
Carottes BIO râpées à l'indienne 	Omelette roulée nature Bio du chef Haricots verts à l'ail & Pommes rissolées	Emincés d'endives bio vinaigrette Saucisse de d'Aveyron	Sauté de bœuf à l'indienne bio Farfallas Bio & râpé	Pizza aux fromages Pavé de colin sauce mandarine
Cordon bleu & mayonnaise 	Carlina de l'Ubaye	Lentilles mijotées IGP Yaourt bio au fruits	Edam Purée de pommes du chef	Riz pilaf bio Fruit de saison bio
Petits pois BIO mijotés 	Fruit de saison BIO	Saucisse de volaille		
Dessert lacté vanille nappé caramel				
Pain au lait et chocolat tablette				
Fromage blanc sucré Fruit frais	Pain spécial de fuveau Gouda Jus d'orange	Céréales au chocolat Lait Fruit frais	Pain de mie complet Fromage à tartiner Fruit frais	Madeleine Yaourt nature Fruit frais
lundi 16 février 2026	mardi 17 février 2026	mercredi 18 février 2026	jeudi 19 février 2026	vendredi 20 février 2026
Gardiane de bœuf 	Salade asiatique	Sauté de poulet à la sauce paprika	Salade mache BIO & vinaigrette	Potage de légumes BIO & cantafras
Polenta BIO crémeuse	Nems de légumes sauce aigre douce	Chou-fleur braisé & semoule BIO	Raclette party	Filet de poisson meunière & citron
Gouda	Riz Bio contonais	Tomme de l'Ubaye	Pommes de terre/fromage à raclette	Gratin de brocolis
Fruit de saison	Gâteau à l'ananas du chef	Fruit de saison	Verrine de fromage blanc BIO & coulis de fruits rouges	Fruit de saison
Dinde fumé & saucisse de volaille				
Pain beurre confiture Lait Compote	Pain et chocolat tablette Fromage blanc Fruit frais	Pain et crème de marron Yaourt nature sucré Jus d'orange	Pain de mie complet Kiri Fruit frais	Brioche Petit fromage frais aux fruits Jus multifruits
lundi 23 février 2026	mardi 24 février 2026	mercredi 25 février 2026	jeudi 26 février 2026	vendredi 27 février 2026
Escalope de dinde sauce forestière 	Salade verte BIO & edam	Carottes râpées vinaigrette	Salade coleslow	Brandade de poisson
Torti & rapé	Filet de lieu sauce crème 	Œufs bio à la florentine	Rôti de bœuf jus aux oignons	(pommes de terre BIO)
Tomme grise	Boulgour Bio à la tomate	Epinards à la crème & riz	Petits pois BIO mijotés	Camembert & Pain spécial
Fruit de saison BIO	Mousse au Chocolat	Yaourt aromatisé BIO	Fromage blanc nature bio & miel de Fuveau 	Fruit de saison BIO
Petits beurre Yaourt nature Fruit frais	Lait Céréales Fruit frais	Pain Gouda Fruit frais	Pain Bûche mi chèvre Fruit frais	Pain au lait Fromage blanc Coupelle de compote

Pour suivre l'actualité Garig
sur les réseaux sociaux

