

## 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

Bœuf :  
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 cuisinées  
sur la cuisine centrale  
avec des oeufs issus  
de l'agriculture  
biologique

**Bon appétit !**

Pour suivre l'actualité Garig  
sur les réseaux sociaux



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