

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 cuites sur la cuisine centrale avec des œufs issus de l'agriculture biologique	
<b>Bon appetit !</b>	
Pour suivre l'actualité Garig	
 	

lundi 29 décembre 2025	mardi 30 décembre 2025	mercredi 31 décembre 2025	jeudi 1 janvier 2026	vendredi 2 janvier 2026
	<b>Crin-Blanc</b>  Dans le sud de la France, en Camargue, vit Crin-Blanc, un magnifique cheval sauvage tout blanc. Il est fort, libre et fier. Les gardians, des cavaliers du pays, essaient de le capturer, mais Crin-Blanc est trop rapide et trop malin ! Un jour, un petit garçon nommé Folio, qui n'a plus de parents, rencontre le bel étalon. Doucement, avec patience et gentillesse, il réussit à gagner la confiance du cheval. Bientôt, ils deviennent amis pour la vie. Mais des hommes veulent encore attraper Crin-Blanc... Pour rester libres, Folio et son cheval s'enfuient vers la mer. Ensemble, ils se jettent dans les vagues, comme pour rejoindre un monde où personne ne peut les séparer.			
<b>lundi 5 janvier 2026</b>	<b>mardi 6 janvier 2026</b>	<b>mercredi 7 janvier 2026</b>	<b>jeudi 8 janvier 2026</b>	<b>vendredi 9 janvier 2026</b>
<b>Céleri rémoulade</b> 	<b>Epiphanie</b> <b>Salade verte BIO , croutons &amp; dés d'emmental</b> <b>Sauté de porc HVE au curry</b>  <b>Haricots verts BIO à l'aïoli</b>  <b>Brioche des rois</b>	<b>Escalope de dinde sauce forestière</b>  <b>Brocolis persillés &amp; blé</b>  <b>Camembert bio</b>  <b>Fruit de saison BIO</b> 	<b>Bœuf bourguignon</b>  <b>Ecrasé de PDT</b>  <b>Emmental</b>  <b>Compote</b>	<b>Pavé de colin sauce champêtre</b>  <b>Semoule bio</b> <b>Fondue Carré président &amp; pain spéciale</b>  <b>Fruit de saison BIO</b>
<b>Pain</b> <b>St Morêt</b> <b>Fruit</b>	<b>Dinde sauce curry</b> <b>Barre bretonne</b> <b>Fromage frais aux fruits</b> <b>Compote</b>	<b>Barre de céréales</b> <b>Lait nature</b> <b>Fruit frais</b>	<b>Galette des rois</b> <b>Yaourt nature</b> <b>Fruit frais</b>	<b>Pain et confiture</b> <b>Fromage blanc (ind)</b> <b>Jus d'orange</b>
<b>lundi 12 janvier 2026</b>	<b>mardi 13 janvier 2026</b>	<b>mercredi 14 janvier 2026</b>	<b>jeudi 15 janvier 2026</b>	<b>vendredi 16 janvier 2026</b>
<b>Carotte rapé à l'indienne</b> 	<b>Filet de lieu sauce tomate</b> 	<b>Emincés d'endives BIO &amp; gouda</b>  <b>Bœuf mode</b>  <b>Carottes braisées BIO &amp; petits pois</b>  <b>Gâteau du chef</b>	<b>Salade verte &amp; vinaigrette</b>  <b>Chili sin carne</b>  <b>Riz</b>  <b>Yaourt nature BIO au sucre de canne</b> 	<b>Calamars à la romaine &amp; quartier de citron</b>  <b>Gratin de chou-fleur BIO au paprika</b>  <b>Edam</b>  <b>Fruit de saison BIO</b>
<b>Saucisse de volaille</b> <b>Pain</b> <b>Mimolette</b> <b>Fruit frais</b>	<b>Pain au lait et chocolat</b> <b>Yaourt nature</b> <b>Compote de fruits</b>	<b>Madeleine</b> <b>Fromage blanc (ind)</b> <b>Jus d'orange</b>	<b>Pain et confiture</b> <b>Petit fromage frais nature</b> <b>Jus de fruits</b>	<b>Céréales au chocolat</b> <b>Lait</b> <b>Fruit frais</b>
<b>lundi 19 janvier 2026</b>	<b>mardi 20 janvier 2026</b>	<b>mercredi 21 janvier 2026</b>	<b>jeudi 22 janvier 2026</b>	<b>vendredi 23 janvier 2026</b>
 <b>Potage du chef</b>  <b>Tartiflette</b> <b>(Reblochon AOP)*</b> <b>Dessert lacté vanille caramel</b>	<b>Filet de poisson Meunière</b>  <b>Epinards bio hachés sauce bêchamel</b>  <b>Vache picon</b>  <b>Fruit de saison BIO</b>	<b>Cordon bleu de volaille</b>  <b>Haricots verts bio persillés</b>  <b>Cantal AOP</b>  <b>Fruit de saison BIO</b>	<b>Crin-Blanc</b>  <b>Dips de légumes sauce fromage blanc bio &amp; ciboulette</b>  <b>Sauté de bœuf aux olives</b>  <b>Riz de Camargue IGP aux petits légumes</b>  <b>Crumble aux pommes du chefs</b>	<b>Salade de chou rouge et maïs aux orange</b>  <b>Couscous de légumes &amp; pois chiches</b>  <b>Semoule</b>  <b>Yaourt BIO aromatisé</b>
<b>Tartiflette à la dinde fumé</b> <b>Pain et confiture</b> <b>lait</b>  <b>Fruit frais</b>	<b>Pain et chocolat</b> <b>Fromage frais aux fruits</b> <b>Jus de pommes</b>	<b>Pain et pâte à tartiner chocolat</b> <b>Lait</b> <b>Coupele de compote</b>	<b>Madeleine pur beurre</b> <b>Yaourt nature</b> <b>Fruit frais</b>	<b>Pain Chanteneige</b> <b>Fruit frais</b>
<b>lundi 26 janvier 2026</b>	<b>mardi 27 janvier 2026</b>	<b>mercredi 28 janvier 2026</b>	<b>jeudi 29 janvier 2026</b>	<b>vendredi 30 janvier 2026</b>
<b>Cuisses de poulet roti aux thym LBR</b>  <b>Polenta crémeuse</b>  <b>Gouda</b>  <b>Fruit de saison BIO</b>	<b>Goulash de bœuf à la hongroise</b>  <b>Penne Rigate</b>  <b>Emmental BIO</b>  <b>Purée de pommes du chef</b> 	<b>Carottes râpées BIO vinaigrette</b>  <b>Pavé de colin sauce crème &amp; fines herbes</b>  <b>Purée de butternut &amp; PDT</b>  <b>Fromage blanc nature BIO (ind) &amp; miel de FUVEAU</b> 	<b>Salade verte &amp; Mozzarella</b>  <b>Omelette BIO au fromage roulée du chefs</b>  <b>Petits pois mijotés</b>  <b>Fruit de saison BIO</b>	<b>Potage de légumes</b>  <b>Colombo de poisson MSC</b>  <b>Boulgour Bio épice</b>  <b>Petit Fromage sucré</b>
<b>Pain et crème de marron</b> <b>Petit fromage frais</b> <b>Jus de raisins</b>	<b>Barre bretonne</b> <b>Fromage frais aux fruits</b> <b>Fruit frais</b>	<b>Pain saint paulin</b> <b>Compote</b>	<b>Yaourt nature</b> <b>Barre de céréales</b> <b>Jus d'orange</b>	<b>pain speciale</b> <b>Mimolette</b> <b>compote de fruit</b>