

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

**Bon appétit !**

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>  <p>Dans le sud de la France, <b>en Camargue</b>, 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.</p>				
lundi 5 janvier 2026	mardi 6 janvier 2026	mercredi 7 janvier 2026	jeudi 8 janvier 2026	vendredi 9 janvier 2026
<b>Céleri rémoulade</b> <b>Sauce tomate provençal</b> <b>Torti BIO &amp; dés de brebis</b> <b>Yaourt aromatisé BIO</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>Boeuf 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>Fondu carré président &amp; pain spéciale</b> <b>Fruit de saison BIO</b>
<b>Pain 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>
lundi 12 janvier 2026	mardi 13 janvier 2026	mercredi 14 janvier 2026	jeudi 15 janvier 2026	vendredi 16 janvier 2026
<b>Carotte rapée à l'indienne</b> <b>Saucisse d'Aveyron</b> <b>Lentilles mijotées</b> <b>Dessert lacté chocolat</b>	<b>Filet de lieu sauce tomate</b> <b>Haricots plats &amp; farfallines BIO</b> <b>Bleu d'Auvergne</b> <b>Fruit de saison BIO</b>	<b>Emincés d'endives BIO &amp; gouda</b> <b>Boeuf 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 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>
lundi 19 janvier 2026	mardi 20 janvier 2026	mercredi 21 janvier 2026	jeudi 22 janvier 2026	vendredi 23 janvier 2026
 <b>Potage du chef</b> <b>Tartiflette (Reblochon AOP)*</b> <b>Dessert lacté vanille caramel</b>	<b>Filet de poisson Meunière</b> <b>Epinards bio hachés sauce béchamel</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>Dips de légumes sauce fromage blanc bio &amp; ciboulette</b> <b>Sauté de boeuf aux olives</b> <b>Riz de Camargue IGP aux petits légumes</b> <b>Crumble aux pommes du chef</b>	<b>Salade de chou rouge et maïs aux oranges</b> <b>Couscous de légumes &amp; pois chiches</b> <b>Semoule</b> <b>Yaourt BIO aromatisé</b>
<b>Tartiflette à la dinde fumée</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>Couffelle de compote</b>	<b>Madeleine pur beurre</b> <b>Yaourt nature</b> <b>Fruit frais</b>	<b>Pain Chanteneige</b> <b>Mimolette</b> <b>Fruit frais</b>
lundi 26 janvier 2026	mardi 27 janvier 2026	mercredi 28 janvier 2026	jeudi 29 janvier 2026	vendredi 30 janvier 2026
<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 boeuf 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 chef</b> <b>Petits pois mijotés</b> <b>Fruit de saison BIO</b>	<b>Potage de légumes</b> <b>Colombo de poisson MSC</b> <b>Bouillgour Bio épicié</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>