

Menus du mois d'avril 2026

Nos engagements :

Pain :

**Produits issus de
l'agriculture
biologique**

**Produit IGP indication
géographique protégée
Haute valeur
environnementale**

**Certification
Environnementale
niveau 2**

Toutes les viandes
sont d'origine France

Boeuf :
Exclusivement
Race à Viande

Produits Label rouge

Boeuf* : issu de l'agriculture biologique

Poisson :
Exclusivement
MSC

Produit local

**Préparé dans
notre cuisine**

Produit
Artisanal

Fromage
AOP / AOC

Fruits et légumes :

Produit

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

Pour suivre l'actualité Garig



lundi 30 mars 2026	mardi 31 mars 2026	mercredi 1 Avril	jeudi 2 avril 2026	vendredi 3 avril 2026
		Rôti de dinde LBR jus aux oignons Gratin Dauphinois Emmetal (bio) Fruit de saison (bio)	Salade Ice berg (bio) & vinaigrette Gratin de fruits de mer Coquillettes (bio) & rapé Dessert lacté caramel	Gardiane de bœuf* Mousseline de carottes (bio) à l'orange Edam Fruit de saison
	colin sauce curry			
		Pain et confiture Yaourt nature Jus d'orange	Lait Céréales Fruit frais	Pain speciale St Paulin Fruit frais
lundi 6 avril 2026	mardi 7 avril 2026	mercredi 8 avril 2026	jeudi 9 avril 2026	vendredi 10 avril 2026
FERIE	Raviolis légumes & lentilles (Bio) & rapé Gouda (bio) Fruit de saison (bio)	Carottes (bio) rapées Thon, Tomate &é basilic Penne rigatte Yaourt aromatisé (Bio)	Repas de Pâques Salade verte & mimolette Rôti de veau* sauce printanière Poêlée printanière Gâteau de Pâques a la crème anglaise du chefs & chocolat de Pâques	Betteraves (Bio) & vinaigrette Filet de poisson meunière Gratin de brocolis Fromage blanc sucré & miel de FUVEAU
	Pain et confiture Petit fromage frais Fruit frais	Pain Mimolette Fruit frais	Pain et beurre, et miel de Lait nature Jus de pommes	Pain St Moret Jus de pommes
lundi 13 avril 2026	mardi 14 avril 2026	mercredi 15 avril 2026	jeudi 16 avril 2026	vendredi 17 avril 2026
Coleslow (bio) Filet de poisson frais à la crème Haricots plats persillés Fromage blanc nature sucré (bio)	Sauté de poulet Tikka Masala Riz pilaf (bio) Coulommier & pain speciale Fruit de saison (bio)	Salade de chou blanc pomme& mimolette (bio) Tortilla veggie de PDT fraîches (aux œufs Bio) Crème dessert pistache	Saucisse d'Aveyron HVE Chou fleur à la béchamel Emmental (bio) Fruit de saison (bio)	Salade méli mélo (bio) Chili sin carne Blé (bio) aux épices douces Petit nova aux fruits (1U)
			Saucisse de Volaille	
Pain & chocolat Petit fromage frais sucré Fruit frais	Pain Emmental Jus de fruit	Pain au chocolat du boulanger Lait	Petit beurre Fromage blanc Compote	Madeleine Yaourt nature Fruit frais
lundi 20 avril 2026	mardi 21 avril 2026	mercredi 22 avril 2026	jeudi 23 avril 2026	vendredi 24 avril 2026
Rosette Œufs durs Bio à la florentine Epinards à la crème Fromage blanc aux fruit (1U)	Pavé de colin sauce citron Haricots verts & PDT à l'ail (bio) Carré Président Fruit de saison (bio)	Braisé de dinde LBR sauce tomate & olives Riz de Camargue IGP Chanteneige Fruit de saison (bio)	Salade mache, dés d'emmental (bio) Bœuf marengo Ecrasé de PDT Purée de pommes HVE du chef	Concombre (bio) vinaigrette Couscous de la mer Légumes couscous & semoule Complete (bio) Dessert lacté vanille nappé de caramel
Coupelle de paté volaille Pain, beurre & confiture de FUVEAU lait Fruit frais	Pain de mie complet Emmental compote	Barre bretonne Fromage frais aux fruits Jus de fruit	Pain au lait Yaourt Fruit frais	Pain Edam Fruit frais
lundi 27 avril 2026	mardi 28 avril 2026	mercredi 29 avril 2026	jeudi 30 avril 2026	vendredi 1 mai 2026
Daude de bœuf* à la provençale Polenta Emmental (bio) Gâteau du chef	Red Coleslow Filet de poisson meunière & citron Purée de pois cassé Saint Germain Yaourt nature aromatisé (bio)	Salade verte (bio) & vinaigrette Bolognaise de lentilles Torti (bio) & râpé Fruit de saison (bio)	Cordon bleu Petits pois mijotés aux oignons Camembert (bio) Fruit de saison (bio)	FERIE
Petit beurre Fromage frais aux fruits Jus d'orange	Lait Barre bretonne Fruit frais	Pain au lait et chocolat Yaourt nature sucré Jus de fruits	Pain Kiri Fruit frais	