

**Nos engagements :**

- Pain : Artisanal et Local
- 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
- Bœuf : Exclusivement Race à Viande
- Produits Label rouge
- Bœuf\* : issu de l'agriculture biologique

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 œufs issus de l'agriculture biologique

Pour suivre l'actualité Garig



lundi 1 juin 2026	mardi 2 juin 2026	mercredi 3 juin 2026	jeudi 4 juin 2026	vendredi 5 juin 2026
<b>Gratin de Gnocchis du chef aux légumes du soleil &amp; parmesan</b>  <b>Edam (bio)</b>  <b>Fruit de saison (bio)</b>	<b>Repas froid</b> <b>Roti de porc jus aux échalotes</b> <b>Salade d'Haricots verts &amp; pommes de terre</b> <b>Fourme d'Ambert AOP &amp; pain spéciale</b>  <b>Fruit de saison (bio)</b>	<b>Carottes râpées &amp; vinaigrette</b> <b>Pavé de colin sauce basquaise</b>  <b>Taboulé</b>  <b>Fromage blanc (bio) aromatisé</b>	<b>Bœuf mode (bio)</b> <b>Farfalles (bio)</b> <b>Tomme l'Ubaye</b> <b>Fruit de saison</b>	<b>Salade verte (bio) &amp; dés mimolette</b> <b>Filet de poisson meunière</b> <b>RATATOUILLE à la provençale</b>  <b>Quatre-quarts du chef</b>
<b>Pain Fraidou</b> <b>Fruit frais</b>	<b>Rôti de dinde jus échalotes</b> <b>Madeleine</b> <b>Fromage blanc</b> <b>Fruit frais</b>	<b>Pain de mie et confiture de FUVEAU</b> <b>Yaourt nature</b> <b>Jus d'orange</b>	<b>Lait</b> <b>Barre de céréale</b> <b>Compote de fruits</b>	<b>Pain St Paulin</b> <b>Fruit frais</b>
lundi 8 juin 2026	mardi 9 juin 2026	mercredi 10 juin 2026	jeudi 11 juin 2026	vendredi 12 juin 2026
<b>Semaine de la Fraich'Attitude</b>				
<b>Eco-gourmand</b> <b>Salade de tomates (bio) &amp; mozzarella</b> <b>Moussaka Eco-gourmande (bœuf et lentilles du chef)</b> <b>Semoule à la vanille</b>	<b>Repas froid</b> <b>Tranche de melon &amp; basilic</b> <b>Salade de pâtes (bio) au pistou &amp; des d'emmental</b> <b>Coupe de fromage blanc (bio) &amp; confiture FUVEAU</b>	<b>Emincé de poulet LBR à l'indienne</b> <b>Gratin d'épinards &amp; semoule</b>  <b>Vache Picon</b> <b>Cubes de pastèque &amp; sirop de menthe</b>	<b>Filet de poisson sauce velouté paprika, citron &amp; thym</b> <b>Riz de Camargue IGP</b>  <b>Edam (bio)</b> <b>Fraises (bio) &amp; sucre</b>	<b>Concombres (bio) façon bulgare</b> <b>Sauté de bœuf (bio) sauce marengo</b> <b>Polenta (bio) aux herbes de Provence</b> <b>Yaourt nature au miel de FUVEAU</b>
<b>Galettes bretonnes</b> <b>Fromage blanc nature</b> <b>compote de fruits</b>	<b>Pain &amp; pate choco-noisette</b> <b>Petit fromage frais</b> <b>Fruit frais</b>	<b>Pain Mimolette</b> <b>Jus multifruit</b>	<b>Pain et beurre, et miel de Lait nature</b> <b>Fruit frais</b>	<b>Pain St Moret</b> <b>Jus de pommes</b>
lundi 15 juin 2026	mardi 16 juin 2026	mercredi 17 juin 2026	jeudi 18 juin 2026	vendredi 19 juin 2026
<b>Cordon bleu de volaille</b> <b>Poêlée de courgettes (bio) persillées</b> <b>Gouda (bio)</b> <b>Fruit de saison (bio)</b>	<b>Salade de tomates (bio) &amp; vinaigrette</b> <b>Omelette roulée du chef (bio)</b> <b>Petits pois mijotés</b> <b>Flan vanille</b>	<b>Repas froid</b> <b>Rôti de dinde LBR &amp; mayonnaise</b> <b>Salade d'haricots verts, Pommes de terre, tomates et échalotes</b> <b>Chanteneige (bio)</b> <b>Brownie du chef</b>	<b>Burger steak haché (fromage, tomate (bio) et salade verte)</b> <b>Pommes noisette &amp; ketchup</b> <b>Yaourt (bio) &amp; sucre</b>	<b>Gratin de fruits de mer au paprika</b> <b>Coquillettes semi-complètes (bio)</b> <b>Emmental</b> <b>Fruits de saison (bio)</b>
<b>Pain &amp; chocolat</b> <b>Petit fromage frais sucré</b> <b>Fruit frais</b>	<b>Pain et confiture</b> <b>Lait &amp; sirop</b> <b>Fruit frais</b>	<b>Pain au chocolat du boulanger</b> <b>Jus d'orange</b>	<b>Petits beurrés</b> <b>Fromage blanc et miel de Fuveau</b> <b>Compote</b>	<b>Madeleine</b> <b>Yaourt nature</b> <b>Fruit frais</b>
lundi 22 juin 2026	mardi 23 juin 2026	mercredi 24 juin 2026	jeudi 25 juin 2026	vendredi 26 juin 2026
<b>Repas froid</b> <b>Salade de Riz (thon, concombre et tomate)</b> <b>Camembert (bio)</b> <b>Fruit de saison (bio)</b>	<b>Radis &amp; beurre doux</b> <b>Nuggets de volaille</b> <b>Epinards hachés à la crème (bio)</b> <b>Fromage blanc (bio) aromatisé</b>	<b>Repas froid</b> <b>Tranche de pastèque</b> <b>Roti de bœuf &amp; ketchup</b> <b>Salade de pâtes &amp; dés d'emmental</b> <b>Cône vanille</b>	<b>Hussard sur le toit</b> <b>tapas de röstis, tomates, mozzarella &amp; guacamole</b> <b>Salade verte</b> <b>Mini cabrette</b> <b>Purée de fruits du chef (thym, fleur d'oranger)</b>	<b>Betteraves vinaigrette</b> <b>Poisson aïoli &amp; légumes aïoli</b> <b>Yaourt aromatisé (bio)</b>
<b>Pain, beurre</b> <b>lait</b> <b>Fruit frais</b>	<b>Pain de mie complet</b> <b>Emmental</b> <b>compote</b>	<b>Barre bretonne</b> <b>Fromage frais aux fruits</b> <b>Jus de fruit</b>	<b>Pain au lait</b> <b>Yaourt</b> <b>Fruit frais</b>	<b>Pain spéciale</b> <b>Edam</b> <b>Fruit frais</b>
lundi 29 juin 2026	mardi 30 juin 2026	mercredi 1 juillet 2026	jeudi 2 juillet 2026	vendredi 3 juillet 2026
<b>Salade de tomates et vinaigrette balsamique</b> <b>Sauté de dinde sauce coco-curry</b> <b>Semoule (bio)</b> <b>Petit pot de glace</b>	<b>Salade de pois chiche au cumin</b> <b>Saucisse d'Aveyron</b> <b>Haricots plats à la tomate</b> <b>Yaourt aromatisé (bio)</b>	<b>Poisson frais sauce vierge</b> <b>Taboulé de boulgour à la menthe (bio)</b> <b>Tartare (bio)</b> <b>Tranche de melon</b>	<b>Menu issu de l'agriculture biologique &amp; végétarien</b> <b>Rondelles de concombres &amp; vinaigrette</b> <b>Raviolis aux légumes du soleil &amp; sauce tomate</b> <b>Yaourt nature (bio) &amp; sucre de cannes</b>	<b>Repas froid</b> <b>Jambon de porc LBR &amp; beurre</b> <b>chips</b> <b>Camembert</b> <b>Fruit de saison au choix</b>
<b>Petits beurrés</b> <b>Fromage frais aux fruits</b> <b>Jus d'orange</b>	<b>Saucisse de volaille</b> <b>Lait</b> <b>Barre bretonne</b> <b>Fruit frais</b>	<b>Pain au lait et chocolat</b> <b>Yaourt nature</b> <b>Jus de fruits</b>	<b>Pain Kiri</b> <b>Fruit frais</b>	<b>Jambon de volaille</b> <b>Muffin</b> <b>Fromage blanc aromatisé</b>