

Nos engagements :

- 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
- Poisson : Exclusivement MSC
- Préparé dans notre cuisine
- Produit Artisanal
- Fromage AOP / AOC
- Fruits et légumes : Frais de saison
- Omelettes cuisinées sur la cuisine centrale avec des œufs issus de l'agriculture biologique

Pour suivre l'actualité Garig

lundi 4 mai 2026	mardi 5 mai 2026	mercredi 6 mai 2026	jeudi 7 mai 2026	vendredi 8 mai 2026
Sauté de bœuf* à la provençale (bio) Polenta Emmental Fruit de saison (bio)	Salade de tomates & vinaigrette Nuggets de Volaille Haricots verts à l'ail & Pommes de terre Fromage blanc nature (bio) & sucre	Carottes râpées (bio) Filet de poisson frais sauce provençale Farfalles & râpé Flan vanille nappé de caramel	Œuf dur Gratin de courgettes féta au basilic & blé à l'indienne Cantal AOP Fruits de saison (bio) au choix	
Pain de mie complet Fraidou Fruit frais	Galettes bretonnes Fromage frais aux fruits Jus de pommes	Brioche Lait Compote	Petits beurres Yaourt nature Fruit frais	
lundi 11 mai 2026	mardi 12 mai 2026	mercredi 13 mai 2026	jeudi 14 mai 2026	vendredi 15 mai 2026
Quenelles nature sauce Aurore Gratin de brocolis Tartare aux herbes (bio) Fruits de saison (bio)	Salade de mache & vinaigrette Sauté de porc sauce basquaise Coquillettes semi complètes (bio) Yaourt nature (bio) & miel de fuveau	Croquants de concombres & dés de mimolette Roti de bœuf aux jus d'oignons Carottes braisées & semoule Moelleux au chocolat du chef		
Madeleine Fromage frais aux fruits Fruit frais	Sauté de dinde sauce basquaise Barre bretonne Yaourt nature Jus de pommes	Pain Tartare Fruit frais		
lundi 18 mai 2026	mardi 19 mai 2026	mercredi 20 mai 2026	jeudi 21 mai 2026	vendredi 22 mai 2026
Sauté de bœuf sauce printan (bio) Polenta (bio) Edam Fruit de saison	Carottes râpées Omelette roulée du chef (bio) Courgette en persillade (bio) Flan au chocolat	Pavé de colin sauce vierge Riz Fourme d'Ambert AOP Fruit de saison (bio)	Salade de tomates (bio) & mozzarella Emincé de poulet fermier LBR aux herbes Petits pois mijotés Fruit de saison (bio)	Filet de poisson meunière & citron RATATOUILLE des collines (bio) Gouda (bio) Gâteau du chef
Pain et chocolat au lait tablette Fromage blanc Coupelle de compote	Quatre-quarts Fromage frais aux fruits Jus multifruit	Pain au chocolat du boulanger Lait	Lait Céréales chocolatées Fruit frais	Pain spéciale Mi chevre et miel de fuveau Fruit frais
lundi 25 mai 2026	mardi 26 mai 2026	mercredi 27 mai 2026	jeudi 28 mai 2026	vendredi 29 mai 2026
	Calamars à la romaine Chou-fleur persillé au paprika Lou Pastroun de l'Ubaye & pain spéciale Fruit de saison (bio)	Salade iceberg (bio) & vinaigrette Carbonara printanière (lardons et petits pois) Penne rigate & râpé Fromage blanc aromatisé (bio)	Raviolis aux légumes du potager en sauce tomate Edam (bio) Fruit de saison (bio)	Repas froid Rondelle de concombres(bio) & dés d'emmental Salade de riz (Riz bio) (thon, œuf, olive & tomates) Purée de fruits du chef
	Pain & confiture de Fuveau Yaourt nature Compote	Carbonara au saumon et petits pois Pain et beurre Yaourt nature sucré Fruit frais	Pain St Paulin Fruit frais	Brioche Nature Yaourt Aromatisé Jus de fruit