Menus du mois Juillet 2026

Garig — Cuisine du Chef, Frais/Fait à Maison, avec de bons ingrédients dedans !

FUVEAU Fuvèu

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

Bon appétit !

Pour suivre l'actualité Garig

		mercredi 1 juillet 2026	jeudi 2 juillet 2026	vendredi 3 juillet 2026
		Œuf mimosa Taboulé de boulgour à la menthe (bio) Tartare (bio) Tranche de melon	Rondelles de concombres(bio) & vinaigrette Raviolis aux légumes du soleil & sauce tomate Yaourt nature (bio) & sucre de cannes	Sandwich Jambon de porc LBR & beurre Chips Yaourt à boire Fruit de saison (bio) Yeti
		Pain au lait et chocolat Yaourt nature Jus de fruits	Pain Kiri Fruit frais	Jambon de volaille Muffin Fromage blanc aromatisé Coupelle de compote
lundi 6 juillet 2026	**mardi 7 juillet 2026**	**mercredi 8 juillet 2026**	**jeudi 9 juillet 2026**	**vendredi 10 juillet 2026**
batonnés de carottes & sauce fromage blanc Farfalles (bio) à la crème de poivrons & parmesan Flan vanille nappé de caramel	Salade iceberg (bio) & vinaigrette Chili con carne Riz pilaf IGP & rapé Yaourt nature (bio) & confiture de FUVEAU	***Repas froid*** Rôti de dinde LBR & mayonnaise Salade de haricots verts & PDT (bio) Edam (bio) Fruit de saison	Carottes râpées (bio) & vinaigrette Sauté de bœuf(bio) sauce au romarin Gnocchis Fromage blanc aromatisé	Filet de lieu façon bordelaise Blé aux petits légumes Carline de l'Ubaye & pain spécial Fruit de saison (bio)
Pain au lait et chocolat Petit nova nature sucré Fruit frais	Pain de mie complet Gouda Fruit frais	Gaufre au sucre Lait et sirop de fraises Compote de fruits	Pain Emmental Fruit frais	Barre bretonne Yaourt à boire Jus de pommes
lundi 13 juillet 2026	**mardi 14 juillet 2026**	**mercredi 15 juillet 2026**	**jeudi 16 juillet 2026**	**vendredi 17 juillet 2026**
Repas Froid Tranche de melon Pilon de poulet Salade de pâtes (bio) Pot de glace	FERIE	Carottes rapées & vinaigrette Pizza Salade verte (bio) & vinaigrette Fromage blanc nature & sucre	Daube de bœuf (bio) aux olives Semoule (bio) Emmental (bio) Fruits de saison	Salade de tomates (bio) & mozzarella Pavé de colin sauce beurre citronnée Ratatouille (bio) à la provençale Cake aux pépites de chocolat du chef
Madeleine Yaourt (Bio) Aromatisé Fruit frais		Pain Fromage a tartiner Fruit frais	Petits beurres Fromage blanc nature Jus multifruit	Pain Gouda Fruit frais
lundi 20 juillet 2026	**mardi 21 juillet 2026**	**mercredi 22 juillet 2026**	**jeudi 23 juillet 2026**	**vendredi 24 juillet 2026**
Aubergines à la parmesane Riz (bio) Fourme d'Ambert AOP Fruits de saison (bio)	Poulet rôti LBR sauce basquaise (Emincé de poulet LBR sauce basquaise pour les maternelles) Haricots plats (bio) à la tomate & boulgour Saint Paulin & pain Fruits de saison (bio)	Salade verte (bio) & vinaigrette Sauté de porc (bio) sauce caramel Riz cantonais Yaourt nature (bio) & Miel de FUVEAU	Rôti de veau & ketchup Courgettes (bio) persillées et PDT Chanteneige (bio) Fruits de saison (bio)	Rondelles de concombres (bio) vinaigrette & dés d'emmental Cassolette de la mer au curry Tortis & râpé Purée de pommes (bio) du chef
Tranche de brioche Lait Fruit frais	Pain spécial beurre et confiture DE FUVEAU Yaourt nature Jus de pommes	Pain St Paulin Fruit frais	Pain de mie Edam Compote de pommes	Donut's Yaourt à boire Fruit frais
lundi 27 juillet 2026	**mardi 28 juillet 2026**	**mercredi 29 juillet 2026**	**jeudi 30 juillet 2026**	**vendredi 31 juillet 2026**
Pavé de colin sauce citronnelle Haricots verts (bio) persillés & riz Tomme blanche Fruits de saison (bio)	Gardiane de taureau Coquillettes semi-complètes (bio) Lou Foundre de l'Ubaye Fruits de saison (bio)	Salade de lentilles IGP aux oignons rouges Saucisse de D'Aveyron HVE Carottes braisées Moelleux au citron du chef	Omelette roulée nature du chef (bio) Gratin crémeux pommes de terre & courgettes (bio) Camembert (bio) Fruits de saison(bio)	Cubes de pastèque Jambon de volaille Salade de riz Petit nova nature sucré (bio)
Muffin Lait nature et sirop de fraises Compote de fruits	Pain au lait Yaourt nature sucré Jus de pommes	Saucisse de volaille Pain St Paulin Fruit frais	Pain et chocolat au lait Yaourt Aromatisé Compote de fruits	Pain Mi chevre et meil de FUVEAU Fruit frais