Garig

Menus du mois d'Octobre 2026

FUVEAU Fuvèu

Pain : Artisanal et Local

Produits issus de l'agriculture biologique

Produit IGP indication

Haute valeur environnementale

Certification Environnementale niveau 2

Toutes les viandes sont d'origine France

Bœuf : Exclusivement Race à Viande

Produits Label rouge

Poisson : Exclusivement

Produit

Préparé dans notre

Produit Artisanal

Fromage AOP / AOC

Fruits et légumes : Frais

Produit

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

Bon appétit !

Pour suivre l'actualité Garig sur les réseaux sociaux

lundi 28 septembre 2026	mardi 29 septembre 2026	mercredi 30 septembre 2026	jeudi 1 octobre 2026	vendredi 2 octobre 2026
			Œufs Bio à la florentine **(Epinards hachés à la crème)** **Blé Tomaté** **Chanteneige (bio)** **Fruit de saison**	**Salade de tomates (bio) & des de mimolette** **Curry de thon aux légumes** **Penne Rigate (bio)** ***Purée de pomme du chef***
			Donut's Lait Compote de pommes	Pain et confiture de Fuveau Petit fromage frais Jus de raisins
lundi 5 octobre 2026	**mardi 6 octobre 2026**	**mercredi 7 octobre 2026**	**jeudi 8 octobre 2026**	**vendredi 9 octobre 2026**
MENU VEGETARIEN **Quenelles nature sauce tomate** **Duo de carottes & PDT (bio)** **Cantal AOP** **Fruit de saison (bio)**	**Sauté de bœuf (bio) sauce champignons & estragon** **Polenta (bio)** **Emmental & pain Spécial** **Fruit de saison (bio)**	**Salade de tomate (bio),pois chiches & mozzarella** **Rôti de dinde LBR sauce dijonnaise** **Haricots plats persillés (bio)** **Gâteau du chef / crème anglaise**	**Salade verte & vinaigrette** **Nuggets de volaille** **Gratin de chou-fleur (bio)** **Yaourt nature (bio) & miel de FUVEAU**	**Duo de choux rouge et blanc & vinaigrette** **Filet de poisson meunière & citron** **Petits pois mijotés (bio)** **Fromage blanc nature (bio) & confiture de fraise**
Madeleine Fromage blanc nature & crème de marron Jus d'orange	Pain Mimolette Compote	Pain au lait et chocolat Yaourt nature Fruit frais	Pain et confiture Petit fromage frais nature Fruit de saison	Céréales au chocolat Lait Fruit frais
lundi 12 octobre 2026	**mardi 13 octobre 2026**	**mercredi 14 octobre 2026**	**jeudi 15 octobre 2026**	**vendredi 16 octobre 2026**
Semaine de la découverte du goût :				
Cannelle	*Paprika*	*Colombo*	*Ras el Hanout*	*Poivre & Muscade*
Salade verte (bio) & dés d'emmental **Pavé de colin sauce mandarine** **Brocolis braisés (bio)** ***Gâteau du chef a la cannelle***	**Chili sin carné au *paprika*** **Riz pilaf IGP** **Gouda (bio)** **Fruit de saison (bio)**	**Radis rose (bio) & beurre doux** **Sauté de poulet LBR au *colombo*** **Carottes sautées (bio) & coquillettes** **Semoule au lait au caramel**	**Couscous *(Ras el Hanout)* boulettes merguez** ***Semoule* & *légumes couscous (bio)*** **Buchette au lait mélangé** **Fruit de saison (bio)**	**Salade coleslaw** **Emincés de bœuf (bio) sauce *poivrade*** **Ecrasé de PDT (bio) à la *muscade*** **Yaourt aromatisé**
Pain de mie complet Kiri Fruit frais	Pain + chocolat Yaourt nature Jus d'orange	Pain Fromage Fruit de saison	Brioche Petit nova aux fruits Jus multifruit	Pain beurre & miel de FUVEAU Lait Fruit frais
lundi 19 octobre 2026	**mardi 20 octobre 2026**	**mercredi 21 octobre 2026**	**jeudi 22 octobre 2026**	**vendredi 23 octobre 2026**
MENU VEGETARIEN **Salade de chou blanc (bio) et Maïs à l'orang** **Curry de légumes & pois chiches** **Blé Bio aux épices douces** **Flan vanille nappé de caramel**	**Filet de poisson meunière & citron** **Epinards béchamel** **RIZ** **Edam (bio)** **Fruit de saison (bio)**	**Gardiane de taureau** **Poêlée de haricots verts & champignons** **Polenta** **Brie (bio)** **Fruit de saison(bio)**	**Carottes râpées & vinaigrette** **Bolognaise de bœuf (bio)** **Coquillettes semi-complètes (bio)** **Yaourt nature au sucre de cannes**	**Brandade de poisson** ***(Purée de PDT fraiches)*** * **Gouda (bio)** **Fruit de saison au choix**
Pain Fromage Fruit de saison	Barre Bretonne petit nova nature Compote	Pain au chocolat du boulanger Lait et sirop	Pain au lait Fromage blanc & confiture de FUVEA Fruit de saison	Pain Spécial St Paulin Jus de pomme
lundi 26 octobre 2026	**mardi 27 octobre 2026**	**mercredi 28 octobre 2026**	**jeudi 29 octobre 2026**	**vendredi 30 octobre 2026**
Tajine de veau à l'orange **Semoule (bio)** **Rondelé nature** **Fruit de saison (bio)**	**Salade iceberg (bio) & vinaigrette** **Saucisse d'Aveyron HVE** **Lentilles mijotées IGP** **Yaourt nature (bio) & confiture de FUVEAU**	**Omelette nature (bio) du chef** **Poêlée de chou-fleur au cumin** **Blé** **Camembert** **Fruit de saison (bio)**	**Carottes rapées et vinaigrette (bio)** **Haut de cuisse de poulet LBR & herbes de Provence** **Farfalles (bio) & râpé** **Mousse au chocolat**	***Menu Halloween*** **Salade de betteraves** **Filet de poisson frais sauce napolitaine** **Gratin de courge butternut & PDT(bio)** **Fromage blanc (bio) & coulis de fruits rouges** ***Bonbon Halloween***
	Saucisse de volaille			
Petit beurre Petit fromage frais nature Jus multifruit	Donut's yaourt aux fruits Fruit frais	Pain de mie , barre chocolat Lait compote de fruit	Pain , confiture yaourt nature Fruit de saison	Pain Edam Fruit frais