

Pain : Artisanal et Local Produits issus de l'agriculture biologique Produit IGP indication géographique Haute valeur environnementale Certification Environnementale niveau 2 Toutes les viandes sont d'origine France Boeuf : Exclusivement Race à Viande Produits Label rouge Poisson : Exclusivement MSC Produit 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 Bon appétit ! Pour suivre l'actualité Garig sur les réseaux	lundi 31 août 2026	mardi 1 septembre 2026	mercredi 2 septembre 2026	jeudi 3 septembre 2026	vendredi 4 septembre 2026		Menu rentrée Jus de pommes des Alpes Salade verte (bio) & vinaigrette Raviolis aux légumes du potage en sauce tomate Fromage blanc nature sucré (bio) (ind)	Filet de poisson meunière & quartier de citron Carottes braisées (bio) & riz Chanteneige (bio) Banane	Salade de tomates (bio) & vinaigrette Boeuf (bio) marengo Polenta (bio) au basilic Yaourt aromatisé (bio)	Carottes râpées (bio) & vinaigrette Pavé de colin sauce citron beurre Farfallines (bio) & râpé Flan vanille nappé caramel		Pain Chanteneige Fruit frais	Yaourt nature Barre de céréales Jus d'orange	Pain et pâte a tartiner chocolat Lait Coupelle de compote	Madeleine pur beurre Yaourt nature Fruit frais	lundi 7 septembre 2026	mardi 8 septembre 2026	mercredi 9 septembre 2026	jeudi 10 septembre 2026	vendredi 11 septembre 2026	Pilon de poulet Courgettes à la provençale (bio) Semoule Tomme l'Ubaye Fruit de saison (bio)	Colombo de porc HVE Poêlée de légumes d'été Riz Camembert (bio) & pain spécia Fruit de saison (bio)	Repas Froid Salade de mache (bio) & vinaigrette Rôti de boeuf & ketchup Salade de haricots verts (bio)& PDT Brownie du chef & crème anglaise	Omelette nature roulée (bio) du chef Petits pois mijotés Emmental (bio) Fruit de saison	Salade de tomates (bio) & vinaigrette Calamars à la romaine Ratatouille façon niçoise Pommes rôstis Yaourt nature & sucre (bio)	Pain et pâte à tartiner chocolat Yaourt nature Jus de pommes	Colombo de poulet Céréales chocolat Lait Nature Compote	Pain beurre petit nova nature Fruit frais	Pain Edam Coupelle de compote	Brioche Fromage blanc Fruit	lundi 14 septembre 2026	mardi 15 septembre 2026	mercredi 16 septembre 2026	jeudi 17 septembre 2026	vendredi 18 septembre 2026	Sauté de veau sauce orientale Torti semi-complètes Bio Carré Président Fruit de saison (bio)	Poêlée de légumes (bio) rôtis Boulettes de pois chiches & sauce au fromage Blanc Gouda (bio) Fruit de saison	Salade verte (bio) & mimolette Moussaka du chef Gourmande & Durable (boeuf-lentilles) Fromage frais sucré (bio)	Menu Turquie Salade de concombres (bio) à la Turquie Poulet façon Kebab (wrap) Salade verte & tomates (bio) Cake miel et pistache du chef	Filet de poisson frais sauce aioli Légumes frais aioli (bio) & PDT Vapeur Cantal AOP Fruit de saison(bio)	Pain et miel Bûche de chèvre Compote	Yaourt nature Barre de céréales Jus d'orange	Pain Chanteneige Fruit frais	Pain et pâte à tartiner chocolat Lait Fruit frais	Madeleine pur beurre Yaourt nature Jus de raisin	lundi 21 septembre 2026	mardi 22 septembre 2026	mercredi 23 septembre 2026	jeudi 24 septembre 2026	vendredi 25 septembre 2026	Semaine Européenne du Développement Durable					2 Menu anti-gaspi : Repas préféré des enfants	12 Menu Responsable : Agriculture Biologique	7 Menu sans cuisson : Economie des ressources	14 Menu préservation des ressources aquatiques	15 Menu végétarien : Protection de la vie	Salade de tomates(bio) , mozzarella & vinaigrette au miel Saucisse d'Aveyron HVE Coquillettes (bio) Glace	Sauté de boeuf (bio) à la provençale Haricots verts persillés & PDT (bio) Emmental (bio) Fruit de saison (bio)	Cubes de melon Rôti de dinde LBR & mayonnaise Taboulé à la menthe (bio) Verrine de fromage blanc (bio) & confiture de FUVEAU	Salade fraîche de pastèque (bio), menthe & féta Filet de lieu MSC sauce verveine citronnée Riz de Camargue IGP Liégeois chocolat	Gratin de gnocchi sauce provençale & courgettes (bio) Edam Purée pomme-poire du chef (bio)	Saucisse de volaille Pain au lait et chocolat noir Yaourt nature Fruit frais	Pain Fromage à tartiner Jus multifruit	Beignet choc noisette Lait Coupelle de compote	Pain de mie semi complet et confiture FUVEAU Petit fromage frais sucré Fruit frais	Pain spécial Gouda Fruit frais	lundi 28 septembre 2026	mardi 29 septembre 2026	mercredi 30 septembre 2026	jeudi 1 octobre 2026	vendredi 2 octobre 2026	Cordon bleu de volaille Haricots verts persillés Coquillettes semi complètes (bio) Brie Fruit de saison (bio)	Céleri rémoulade Sauté de poulet (bio) sauce chasseur Boulgour (bio) aux épices douces Yaourt nature & Miel de FUVEAU	Salade verte (bio)& vinaigrette Pavé de colin sauce coco-curry Gnocchis Fromage blanc aromatisé (bio) (ind)	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	Madeleine Fromage frais aux fruits Jus d'orange	Pain Spécial St Paulin Fruit frais	Pain au lait Lait nature Fruit frais	Donut's Lait Compote de pommes	Pain et confiture de Fuveau Petit fromage frais Jus de raisin
lundi 31 août 2026	mardi 1 septembre 2026	mercredi 2 septembre 2026	jeudi 3 septembre 2026	vendredi 4 septembre 2026																																																																																	
	Menu rentrée Jus de pommes des Alpes Salade verte (bio) & vinaigrette Raviolis aux légumes du potage en sauce tomate Fromage blanc nature sucré (bio) (ind)	Filet de poisson meunière & quartier de citron Carottes braisées (bio) & riz Chanteneige (bio) Banane	Salade de tomates (bio) & vinaigrette Boeuf (bio) marengo Polenta (bio) au basilic Yaourt aromatisé (bio)	Carottes râpées (bio) & vinaigrette Pavé de colin sauce citron beurre Farfallines (bio) & râpé Flan vanille nappé caramel																																																																																	
	Pain Chanteneige Fruit frais	Yaourt nature Barre de céréales Jus d'orange	Pain et pâte a tartiner chocolat Lait Coupelle de compote	Madeleine pur beurre Yaourt nature Fruit frais																																																																																	
lundi 7 septembre 2026	mardi 8 septembre 2026	mercredi 9 septembre 2026	jeudi 10 septembre 2026	vendredi 11 septembre 2026																																																																																	
Pilon de poulet Courgettes à la provençale (bio) Semoule Tomme l'Ubaye Fruit de saison (bio)	Colombo de porc HVE Poêlée de légumes d'été Riz Camembert (bio) & pain spécia Fruit de saison (bio)	Repas Froid Salade de mache (bio) & vinaigrette Rôti de boeuf & ketchup Salade de haricots verts (bio)& PDT Brownie du chef & crème anglaise	Omelette nature roulée (bio) du chef Petits pois mijotés Emmental (bio) Fruit de saison	Salade de tomates (bio) & vinaigrette Calamars à la romaine Ratatouille façon niçoise Pommes rôstis Yaourt nature & sucre (bio)																																																																																	
Pain et pâte à tartiner chocolat Yaourt nature Jus de pommes	Colombo de poulet Céréales chocolat Lait Nature Compote	Pain beurre petit nova nature Fruit frais	Pain Edam Coupelle de compote	Brioche Fromage blanc Fruit																																																																																	
lundi 14 septembre 2026	mardi 15 septembre 2026	mercredi 16 septembre 2026	jeudi 17 septembre 2026	vendredi 18 septembre 2026																																																																																	
Sauté de veau sauce orientale Torti semi-complètes Bio Carré Président Fruit de saison (bio)	Poêlée de légumes (bio) rôtis Boulettes de pois chiches & sauce au fromage Blanc Gouda (bio) Fruit de saison	Salade verte (bio) & mimolette Moussaka du chef Gourmande & Durable (boeuf-lentilles) Fromage frais sucré (bio)	Menu Turquie Salade de concombres (bio) à la Turquie Poulet façon Kebab (wrap) Salade verte & tomates (bio) Cake miel et pistache du chef	Filet de poisson frais sauce aioli Légumes frais aioli (bio) & PDT Vapeur Cantal AOP Fruit de saison(bio)																																																																																	
Pain et miel Bûche de chèvre Compote	Yaourt nature Barre de céréales Jus d'orange	Pain Chanteneige Fruit frais	Pain et pâte à tartiner chocolat Lait Fruit frais	Madeleine pur beurre Yaourt nature Jus de raisin																																																																																	
lundi 21 septembre 2026	mardi 22 septembre 2026	mercredi 23 septembre 2026	jeudi 24 septembre 2026	vendredi 25 septembre 2026																																																																																	
Semaine Européenne du Développement Durable																																																																																					
2 Menu anti-gaspi : Repas préféré des enfants	12 Menu Responsable : Agriculture Biologique	7 Menu sans cuisson : Economie des ressources	14 Menu préservation des ressources aquatiques	15 Menu végétarien : Protection de la vie																																																																																	
Salade de tomates(bio) , mozzarella & vinaigrette au miel Saucisse d'Aveyron HVE Coquillettes (bio) Glace	Sauté de boeuf (bio) à la provençale Haricots verts persillés & PDT (bio) Emmental (bio) Fruit de saison (bio)	Cubes de melon Rôti de dinde LBR & mayonnaise Taboulé à la menthe (bio) Verrine de fromage blanc (bio) & confiture de FUVEAU	Salade fraîche de pastèque (bio), menthe & féta Filet de lieu MSC sauce verveine citronnée Riz de Camargue IGP Liégeois chocolat	Gratin de gnocchi sauce provençale & courgettes (bio) Edam Purée pomme-poire du chef (bio)																																																																																	
Saucisse de volaille Pain au lait et chocolat noir Yaourt nature Fruit frais	Pain Fromage à tartiner Jus multifruit	Beignet choc noisette Lait Coupelle de compote	Pain de mie semi complet et confiture FUVEAU Petit fromage frais sucré Fruit frais	Pain spécial Gouda Fruit frais																																																																																	
lundi 28 septembre 2026	mardi 29 septembre 2026	mercredi 30 septembre 2026	jeudi 1 octobre 2026	vendredi 2 octobre 2026																																																																																	
Cordon bleu de volaille Haricots verts persillés Coquillettes semi complètes (bio) Brie Fruit de saison (bio)	Céleri rémoulade Sauté de poulet (bio) sauce chasseur Boulgour (bio) aux épices douces Yaourt nature & Miel de FUVEAU	Salade verte (bio)& vinaigrette Pavé de colin sauce coco-curry Gnocchis Fromage blanc aromatisé (bio) (ind)	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																																																																																	
Madeleine Fromage frais aux fruits Jus d'orange	Pain Spécial St Paulin Fruit frais	Pain au lait Lait nature Fruit frais	Donut's Lait Compote de pommes	Pain et confiture de Fuveau Petit fromage frais Jus de raisin																																																																																	