Garig

Menus du mois de Décembre 2026

FUVEAU
Fuvèu

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
- **Boeuf :** Exclusivement Race à Viande
- **Produits Label rouge**
- **Poisson :** Exclusivement MSC
- **Produit local**
- **Préparé dans notre cuisine**
- **Produit Artisanal**
- **Fromage AOP / AOC**
- **Fruits et légumes :** Frais de saison
- **Produit végétarien**
- **Omelettes cuisinées sur la cuisine centrale** avec des oeufs issus de l'agriculture

Pour suivre l'actualité Garig sur

lundi 30 novembre 2026	mardi 1 décembre 2026	mercredi 2 décembre 2026	jeudi 3 décembre 2026	vendredi 4 décembre 2026
	Salade de pâtes Cordon Bleu de volaille Gratin de Brocolis persillés Yaourt nature au sucre de canne	Pavé de colin sauce mandarine Riz Bio Camembert à la coupe Fruit de saison Bio	**Menu issu de l'agriculture biologique** Salade verte & vinaigrette Bœuf bourguignon Semoule Fruit de saison Bio	**MENU VEGETARIEN** Potage poireaux et PDT & emmental râpé Pizza au fromage Salade verte Bio & vinaigrette Yaourt au citron Bio
	Madeleine marbrée Fruit Lait demi écrémé	Pain & miel de créabeille Yaourt nature sucré Jus de pommes	Pain Coulommiers Compote de pommes	Pain au lait Yaourt aromatisé Jus d'orange
lundi 7 décembre 2026	**mardi 8 décembre 2026**	**mercredi 9 décembre 2026**	**jeudi 10 décembre 2026**	**vendredi 11 décembre 2026**
Sauté de dinde sauce tandoori Coquillettes semi complète Bio & râpé Fourme d'Ambert AOP à la coupe Fruit de saison Bio	Carottes râpées, pommes & raisins secs Rôti de porc sauce échalotes Blé Bio aux épices douces Gélifié au chocolat	Emincés d'endives, noix & mimolette Veau Marengo Chou-fleur et Pomme de terre en persillade Yaourt à la vanille Bio	**MENU VEGETARIEN** Tortilla aux pomme de terre Haricots verts persillés Gouda à la coupe **Purée de pommes à la cannelle du chef**	Emincé de chou blanc emmental & abricots secs Filet de poisson frais sauce armoricaine Riz pilaf Bio Fruit de saison
Brioche Petit nova nature sucré Jus d'ananas	Madeleine marbrée Fromage blanc à la pulpe de fruits Fruit	Pain Vache picon Fruit	Pain & barre de chocolat Yaourt aromatisé Jus de raisin	Pain spécial Gouda Fruit
lundi 14 décembre 2026	**mardi 15 décembre 2026**	**mercredi 16 décembre 2026**	**jeudi 17 décembre 2026**	**vendredi 18 décembre 2026**
Menu issu de l'agriculture biologique Emincés de chou rouge & vinaigrette Sauté de bœuf à l'estragon Boulgour aux carottes persillées Yaourt au sucre de canne	**MENU VEGETARIEN** Torti Bio à la bolognaise veggie de lentilles & râpé Carline de l'Ubaye à la coupe & pain spécial Fruit de saison Bio	**Menu de Noel du centre de loisir** Bouchée à la reine de volaille Ecrasé de butternut au curry doux Mini cabrette Pain d'épices du chef*	**Noël en laponie**	Salade verte maïs, croûtons & vinaigrette Filet de poisson pané & citron Brocolis béchamel Yaourt à la vanille Bio
Moelleux au citron Fruit Lait demi écrémé	Pain Rondelé nature Jus de pommes	Pain & confiture d'abricots les chaudrons de la création Yaourt nature sucré Fruit	Cookies au chocolat Petit nova nature sucré Fruit	Pain Camembert Fruit

VACANCES DE NOËL