

Nos engagements :	lundi 2 novembre 2026	mardi 3 novembre 2026	mercredi 4 novembre 2026	jeudi 5 novembre 2026	vendredi 6 novembre 2026
Pain :					
Produits issus de l'agriculture biologique	Daube de bœuf Bio aux olives	Salade verte & dés de fromage	Pavé de colin à orientale	MENU VEGETARIEN	Salade iceberg, croûtons & dés d'emmental
Produit IGP indication géographique protégée	Boulgour Bio	Cordon bleu de volaille & ketchup	Poêlée de panais & pomme de terre	Carottes râpées & vinaigrette	Filet de lieu façon bordelaise
Haute valeur environnementale	Tomme de l'Ubaye	Chou-fleur braisé au curry	Rondelé Bio	Cappelletti aux 4 fromages	Gratin de courge
Certification Environnementale niveau 2	Fruit de saison Bio	Mousse au chocolat au lait	Fruit de saison Bio	sauce tomate	Gâteau aux pommes & cannelle du chef
Toutes les viandes sont d'origine France	Pain & miel de créabeille	Quatre quart	Pain & confiture de fraise les chaudrons de la création	Pain	Mini roulé abricot
Boeuf : Exclusivement Race à Viande	Petit nova aux fruits	Yaourt nature sucré	Compote de pommes	Chanteneige	Petit nova nature sucré
Produits Label rouge	Jus d'ananas	Jus de pomme	Lait demi écrémé	Fruit	Fruit
Poisson : Exclusivement MSC	lundi 9 novembre 2026	mardi 10 novembre 2026	mercredi 11 novembre 2026	jeudi 12 novembre 2026	vendredi 13 novembre 2026
Produit local	Céleri rémoulade	Escalope de porc sauce forestière	FERIE	Menu issu de l'agriculture biologique & végétarien	Sauté de bœuf Bio thai
Préparé dans notre cuisine	Pavé de colin sauce estragon	* Escalope de dinde LBR Forestière		Potage de légumes	Riz de Camargue IGP
Produit	Coquillettes semi-complètes	Petits pois mijotés		Tarte aux fromages	Brie Bio
Fromage AOP / AOC	Yaourt à la vanille Bio	Cantal AOP à la coupe		Salade verte & vinaigrette	Fruit de saison Bio
Fruits et légumes : Frais de saison	Pain	Galette ronde pur beurre	mercredi 18 novembre 2026	Yaourt nature au sucre de canne	Moelleux aux amandes
Produit végétarien	Camembert	Fromage blanc nature sucré		Pain	Emmental
Omelettes cuisinées sur la cuisine centrale avec des oeufs issus de l'agriculture biologique	Fruit	Jus d'orange		Fruit	Lait demi écrémé
Pour suivre l'actualité Garig sur les réseaux sociaux :	lundi 16 novembre 2026	mardi 17 novembre 2026	mercredi 25 novembre 2026	jeudi 19 novembre 2026	vendredi 20 novembre 2026
	MENU VEGETARIEN	MENU GOURMAND ET DURABLE	Filet de lieu sauce curry	Menu issu de l'agriculture biologique	Emincé d'endives, pommes, croûtons & vinaigrette
	Couscous veggie	Salade de mâche & croûtons	Poêlée automnale (avec patate douce)	Sauté de bœuf à la navsanne	Filet de poisson meunière
	aux Légumes, pois chiches & semoule Bio)	Chili con carne	Fourme d'ambert AOP à la coupe	Carottes braisées	Epinars à la crème & PDT
	Mimolette à la coupe	Riz pilaf Bio	Fruit de saison Bio	Emmental à la coupe	Yaourt au sucre de canne Bio
	Purée pommes & thym à la fleur d'oranger du chef	Fromage blanc nature Bio & sucre		Fruit de saison	
	Pain & miel de créabeille	Pain spécial	Marbré chocolat	Gaufrette au chocolat	Pain de mie & beurre de cacahuète
	Yaourt nature & sucre	Cantadou	Yaourt nature & sucre	Petit nova aux fruits	Fruit
	Fruit	Fruit	Jus de raisin	Jus de pommes	Lait demi écrémé
	lundi 23 novembre 2026	mardi 24 novembre 2026	mercredi 2 décembre 2026	jeudi 26 novembre 2026	vendredi 27 novembre 2026
	Menu issu de l'agriculture biologique	Penne Rigate Bio	Salade verte, croûtons & vinaigrette	Menu Royaume-Uni découverte du rugby	MENU VEGETARIEN
	Carottes râpées & vinaigrette	Sauce façon carbonara	Rôti de bœuf aux oignons	Salade coleslaw Bio	Omelette nature du chef
	Sauté de poulet à la provençale	*Sauce façon carbonara de dinde	Gratin de brocolis & PDT	Fish n'	Poêlée de haricots Plats,
	Polenta	Camembert à la coupe & Pain spécial	Yaourt à la vanille Bio	Chips	Pomme de terre ail & persil
	Yaourt au citron Bio	Fruit de saison Bio		Gâteau so british du chef	Lou foundre de l'Ubaye à la coupe
	Pain	Pain & confiture d'abricot	Pain	Palet breton	Fruit de saison Bio
	Coulommiers	Petit nova nature sucré	Vache picon	Fromage blanc à la pulpe de fruits	Mini Cake framboise
	Fruit	Jus d'orange	Fruit	Fruit	Compote
	lundi 30 novembre 2026	mardi 1 décembre 2026		jeudi 3 décembre 2026	vendredi 4 décembre 2026
	Saucisse de Lozère				
	* Saucisse de volaille				
	Haricots blancs à la tomate				
	Tomme blanche à la coupe				
	Fruit de saison Bio				
	Pain & barre de chocolat				
	Petit nova aux fruits				
	Jus d'ananas				

