Garig

Pour suivre l'actualité Garig sur les réseaux :

# Menus Stanislas
# Juin 2025

**Nos engagements :**

**Pain :** Artisanal, Local et issu de l'agriculture biologique

**Composantes issues de l'agriculture biologique par semaine**

**Produit IGP indication géographique**

**Haute valeur environnementale/CE2 Certification environnementale niveau 2**

**Toutes les viandes** / sont d'origine France

**Boeuf :** Exclusivement Race à Viande

**Poisson :** Issu exclusivement de la Pêche durable

**Produit local**

**Préparé dans notre cuisine**

**Produit Artisanal**

**Fromage AOP / AOC**

**Fromage à la coupe**

**Fruits et légumes :** Frais de saison

**Produit végétarien**

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

BON APPETIT !

*NB : Manipulant tous types d'aliments dans nos ateliers, traces possible de : poisson, œuf, crustacé, mollusque, moutarde, céleri, lupin, soja, gluten, sulfite, sésame, fruits à coque, arachide, lait.*

| lundi 23 juin 2025 | mardi 24 juin 2025 | mercredi 25 juin 2025 | jeudi 26 juin 2025 | vendredi 27 juin 2025 |
|---|---|---|---|---|
| Concombres vinaigrette<br>Sauté de bœuf à l'ancienne<br>Riz camargue IGP<br>Carottes persillées<br>St Paulin<br>Cocktail de fruits | **MENU VÉGÉTARIEN**<br>Salade de maïs<br>Cappelletti aux 4 fromages<br>& sauce tomate<br>Brocolis béchamel<br>**Cantal AOP**<br>Fruit de saison | | **MENU BIO**<br>Macédoine vinaigrette<br>Boulettes de bœuf à l'orientale<br>Semoule<br>Haricots verts à l'ail<br>Emmental<br>Fruit de saison | Feuilleté Dubarry<br>Poisson Aïoli<br>Légumes Aïoli<br>Vache qui rit<br>Nectarine |
| **lundi 30 juin 2025** | **mardi 1 juillet 2025** | **mercredi 2 juillet 2025** | **jeudi 3 juillet 2025** | **vendredi 4 juillet 2025** |
| Pizza au fromage<br>Sauté de porc sauce romarin<br>*(Sauté de dinde sauce romarin)*<br>Purée de carottes & pommes de terre)<br>Riz aux petits légumes<br>Lou Foundre de l'Ubaye<br>Fruit de saison | MENU PLAISIR DES ENFANTS<br>Salade cœurs de palmiers<br>Poulet rôti & ketchup<br>(Emincé de poulet : Mat)<br>Frites & Salade verte<br>Samos<br>Muffin vanille & pépites de chocolat | | **MENU BIO & VEGETARIEN**<br>Betteraves vinaigrette<br>Omelette nature<br>Boulgour & sauce tomate<br>Curry de légumes d'été<br>Edam<br>Fruits de saison | Carottes râpées & vinaigrette<br>Carbonara de saumon<br>Penne Rigate<br>Courgettes sautées<br>Fromage blanc sucré<br>Poire au chocolat |