



Nos engagements :						
Pain Artisanal et Local Produits issus de l'agriculture biologique Produit IGP Indication géographique protégée Haute valeur environnementale Certification Environnement Niveau 2 Toutes les viandes sont d'origine France Bœuf : Exclusivement Race à Vitesse Produits Label rouge Poisson MSC Produit local Préparé dans notre cuisine Produit Artisanal Fromage AOP / AOC Fromage à la coupe Fruits et légumes : Frais de saison Produit végétarien Omnivores culinaires sur la table de la cuisine centrale avec des produits issus de l'agriculture biologique Bon appétit !		lundi 1 décembre 2025	mardi 2 décembre 2025	mercredi 3 décembre 2025	jeudi 4 décembre 2025	vendredi 5 décembre 2025
		Salade de maïs Cassoulet (Cassoulet s/porc) Haricots blancs Poêlée de courge Bio Tomme de l'Ubaye Fruit de saison	Carottes râpées Calamar à la romaine & citron Chou-fleur béchamel Blé à la tomate Bleu Liégeois au chocolat		MENU BIO & VEGETARIEN Salade verte Tajine de légumes aux pois chiches Semoule Fondu président Yaourt aromatisé à la vanille	Tarte aux légumes Filet de poisson meunière & citron Epinards hâchés à la crème Pommes de terres vapeur Camembert Fruit de saison
		lundi 8 décembre 2025	mardi 9 décembre 2025	mercredi 10 décembre 2025	jeudi 11 décembre 2025	vendredi 12 décembre 2025
		MENU BIO Céleri remoulade Bœuf bourguignon Boulgour Poêlée de légumes Emmental Yaourt aromatisé à la fraise	Emincé d'endives vinaigrette Emincé de poulet sauce basquaise Duo de carottes et pommes de terre Fian vanille nappé de caramel Fruit de saison		MENU VÉGÉTARIEN Friand Dubarry Omelette nature Bio Haricots verts persillés Gnocchis & sauce tomate Edam Poire au sirop	Salade coleslaw Filet de lieu sauce clémentines Penne Rigate & râpé Poêlée d'hiver Montcadi Purée de pomme poire
		lundi 15 décembre 2025	mardi 16 décembre 2025	mercredi 17 décembre 2025	jeudi 18 décembre 2025	vendredi 19 décembre 2025
		Mortadelle (Roulade volaille) Sauté de bœuf à la provençale Riz de Camargues Carottes rondelles à l'ail Cantal AOP Fruit de saison	MENU BIO & VEGETARIEN Salade verte vinaigrette Raviolis au fromage & sauce tomate Epinards braisés Yaourt nature & sucre Compote pomme poire		REPAS DE FIN D'ANNÉE Salade de betteraves Emincé de dinde sauce crème aux marrons Ecrasé de pommes de terre Saint Paulin Bûche de Noël Clémentine + Papillottes	Poireau vinaigrette Potimient de lieu Samos Compote pomme
		lundi 22 décembre 2025	mardi 23 décembre 2025	mercredi 24 décembre 2025	jeudi 25 décembre 2025	vendredi 26 décembre 2025
		Toute l'équipe de GARIG vous souhaite de belles vacances de NOËL				
		lundi 29 décembre 2025	mardi 30 décembre 2025	mercredi 31 décembre 2025	jeudi 1 janvier 2026	vendredi 2 janvier 2026
		Et une très belle année 2026				

Remarque : tous types d'allergènes dans nos menus, trace possible de : poisson, œuf, crustacé, moutarde, sésame, blé, soja, gluten, sulfite, sésame, fruits à coque, arachide, lait.



Cuisine de Chef, Fraîche & Maison
avec de très bons ingrédients dedans !

Garig



Menu végétarien issu de l'agriculture biologique

Servi le Jeudi 04 Décembre 2025



Salade verte



**Tajine de légumes aux
pois chiches**

Semoule

Fondu président

**Yaourt aromatisé à la
vanille**





Cuisine de Chef, Fraîche & Maison
avec de très bons ingrédients dedans !

Garig



Menu issu de l'Agriculture Biologique

Servi Lundi 08 Décembre 2025



Cèleri rémoulade



Bœuf bourguignon



Boulgour

Poêlée de légumes



Emmental

Yaourt aromatisé à la fraise





MENU VEGETARIEN



Servi le Jeudi 11 Décembre 2025



Friand Dubarry

Omelette nature Bio

Haricots verts persillés

& Gnocchis en sauce tomate

Edam

Poire au sirop





Cuisine de Chef, Fraîche & Maison
avec de très bons ingrédients dedans !

Garig



Menu végétarien issu de l'agriculture biologique

Servi le Mardi 16 Décembre 2025



Salade verte



Ravioles au fromage &

sauce tomate



Épinards fraisés

Yaourt nature sucré

Compote pomme poire



REPAS DE FIN D'ANNÉE

Servi le Jeudi 18 Décembre 2025

Betteraves vinaigrette



*Emincé de dinde sauce crème
marrons*

& Pommes duchesses

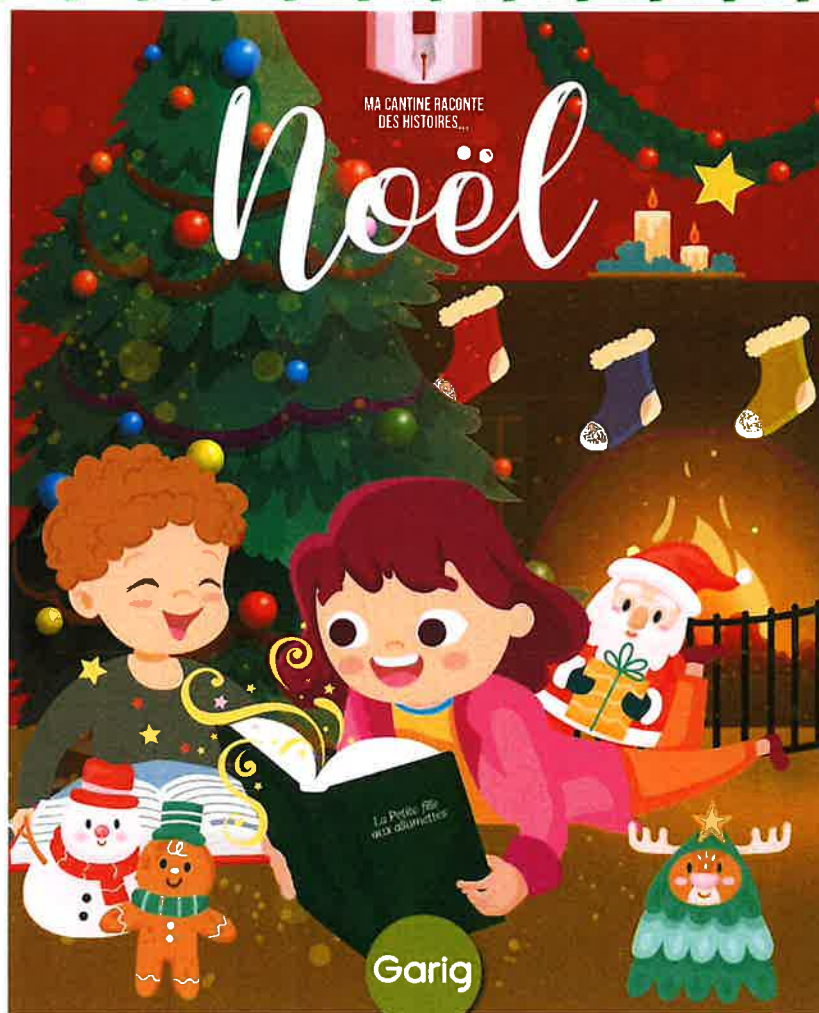


Saint-Paulin



Bûche Pâtissière

Clémentine & Chocolat



« Elle alluma une allumette, et dans la lumière, elle vit sa grand-mère souriante. »
IL EXISTE DES MILLIERS DE LIVRES, D'HISTOIRES ET DE CONTES POUR NOËL... «CASSE-NOISETTES» DE ERNST HOFFMAN,
«LA PETITE FILLE AUX ALLUMETTES», DE HANS CHRISTIAN ANDERSEN OU ENCORE «UN CHANT DE NOËL», DE CHARLES DICKENS