



LITTÉRATURE DU SUD

# LE CHÂTEAU DE MA MÈRE

MARCEL PAGNOL



« Il me semblait que jamais plus je ne pourrais être malheureux, puisque ma mère était là »

L'HISTOIRE COMMENCE AVEC LES SOUVENIRS DE MARCEL PAGNOL SUR SON ENFANCE HEUREUSE,  
OÙ IL PASSE SES VACANCES EN FAMILLE DANS LES COLLINES PROVENÇALES D'AUBAGNE ET DE MARSEILLE

## *Menu servi le Mardi 19 Mai 2026*

*Dans les collines au grand soleil,  
On se régale, quel doux réveil !*

*Tomates rouges, fromage tout rond,  
On croque, on rit, c'est déjà bon !*

*Le poulet magique nous rend plus forts,  
On grandit vite, encore et encore !*

*Les légumes rouges et verts, dansent avec  
les pommes de terre  
Comme un arc-en-ciel dans la terre !*

*Avec le fromage frais, doux comme un  
secret*

*Et pour finir, quel joli chou,  
Tout plein de crème ...miam, c'est tout  
doux !*

***Bon appétit !!!!***



Pour suivre l'actualité Garig  
sur les réseaux sociaux

Nos engagements :		lundi 4 mai 2026	mardi 5 mai 2026	mercredi 6 mai 2026	jeudi 7 mai 2026	vendredi 8 mai 2026
<b>Pain :</b> Artisanal et Local  <b>Produits issus de l'agriculture biologique</b>  <b>Produit IGP Indication géographique protégée</b>  <b>Haute valeur environnementale</b>  <b>Certification Environnementale niveau 2</b>  <b>Toutes les viandes sont d'origine France</b>  <b>Produits Label rouge</b>  <b>Poissons MSC</b>  <b>Fromage AOP / AOC</b>  <b>Fruits et légumes : Frais de saison</b>  <b>Produit végétarien</b>  <b>Omelettes cuisinées sur la cuisine centrale avec des œufs issus de</b>  <b>Menu à un composant protéique éco-</b>		<b>MENU BIO</b> <b>Salade de betterave</b> <b>Sauté de bœuf sauce olives</b> <b>Duo de haricots plats &amp; pommes de terre</b> <b>Emmental</b> <b>Fruit de saison</b>	<b>MENU VÉGÉTARIEN</b> <b>Salade iceberg</b> <b>Gratin de gnocchis aux courgettes &amp; tomates</b> <b>Montcadi</b> <b>Fromage blanc sucré</b>		<b>Tapenade</b> <b>Nuggets de volaille</b> <b>Epinards hâchés à la crème</b> <b>Flageolets au thym</b> <b>Cantal AOP</b> <b>Fruit de saison</b>	<b>FÉRIÉ</b>
		<b>MENU VÉGÉTARIEN</b> <b>Feuilleté au fromage</b> <b>Quenelles sauce tomate</b> <b>Brocolis en persillade</b> <b>Tartare nature</b> <b>Fruit de saison</b>	<b>MENU BIO</b> <b>Salade verte</b> <b>Emincé de porc sauce basquaise</b> <i>(Emincé de poulet sauce basquaise)</i> <b>Riz créole</b> <b>Carottes braisées</b> <b>Emmental</b> <b>Yaourt brassé aromatisé</b>		<b>FÉRIÉ</b>	<b>ÉCOLES FERMÉES</b>
		<b>Salade verte</b> <b>Sauté de bœuf sauce printanière</b> <b>Pommes noisettes</b> <b>Poêlée méridionale</b> <b>Vache Picon</b> <b>Flan au chocolat</b>	<b>LE CHÂTEAU DE MA MÈRE</b> <b>Salade tomate &amp; mozzarella</b> <b>Emincé de poulet aux herbes</b> <b>Ratatouille</b> <b>Pommes de terre grenailles</b> <b>Fromage frais</b> <b>Chou à la crème</b>		<b>MENU BIO &amp; VÉGÉTARIEN</b> <b>Carottes râpées</b> <b>Raviolis aux légumes &amp; sauce tomate + râpé</b> <b>Emmental</b> <b>Yaourt aromatisé</b>	<b>Pizza fromage</b> <b>Filet de poisson meunière</b> <b>Petits pois mijotés</b> <b>Ecrasé de patate douce</b> <b>Edam</b> <b>Fraises &amp; sucre</b>
		<b>FÉRIÉ</b>	<b>Rosettes &amp; cornichons</b> <i>(Coupelle de pâte de volaille)</i> <b>Calamars à la romaine</b> <b>Chou-fleur béchamel au curry</b> <b>Riz pilaf</b> <b>Lou Pastroun de l'Ubaye</b> <b>Fruit de saison</b>		<b>MENU BIO &amp; VÉGÉTARIEN</b> <b>Salade de betteraves</b> <b>Omelette roulée</b> <b>Duo de haricots verts persillés &amp; pommes de terre sautées</b> <b>Gouda</b> <b>Fruit de saison</b>	<b>Salade concombre &amp; emmental</b> <b>Cassolette de poissons</b> <b>Riz basmati</b> <b>Brunoise de légumes</b> <b>Tome grise</b> <b>Purée de pommes</b>

**bon appétit !**

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.