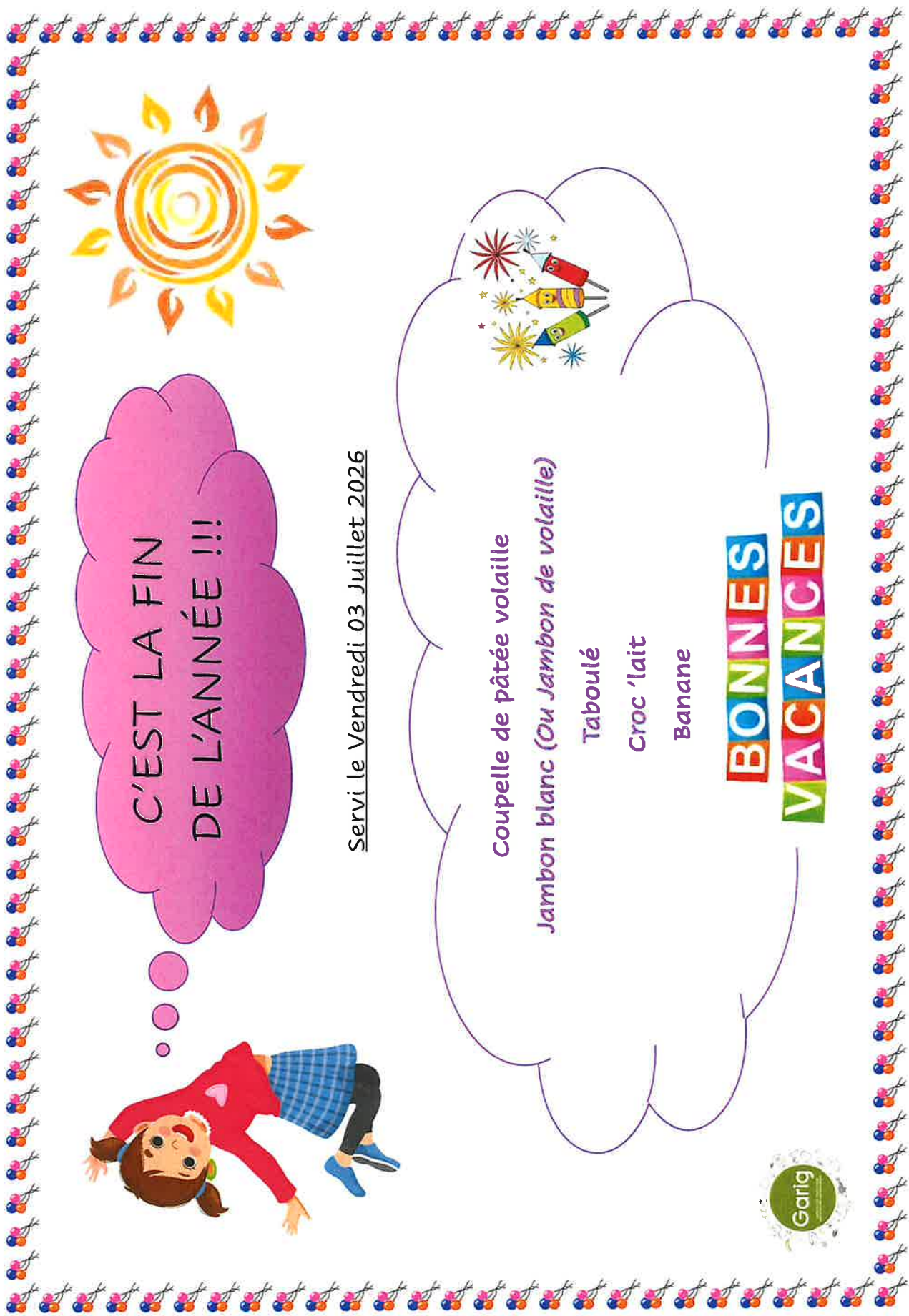


GÂTEAU MARBRÉ

A déguster le Vendredi 05 Juin 2026

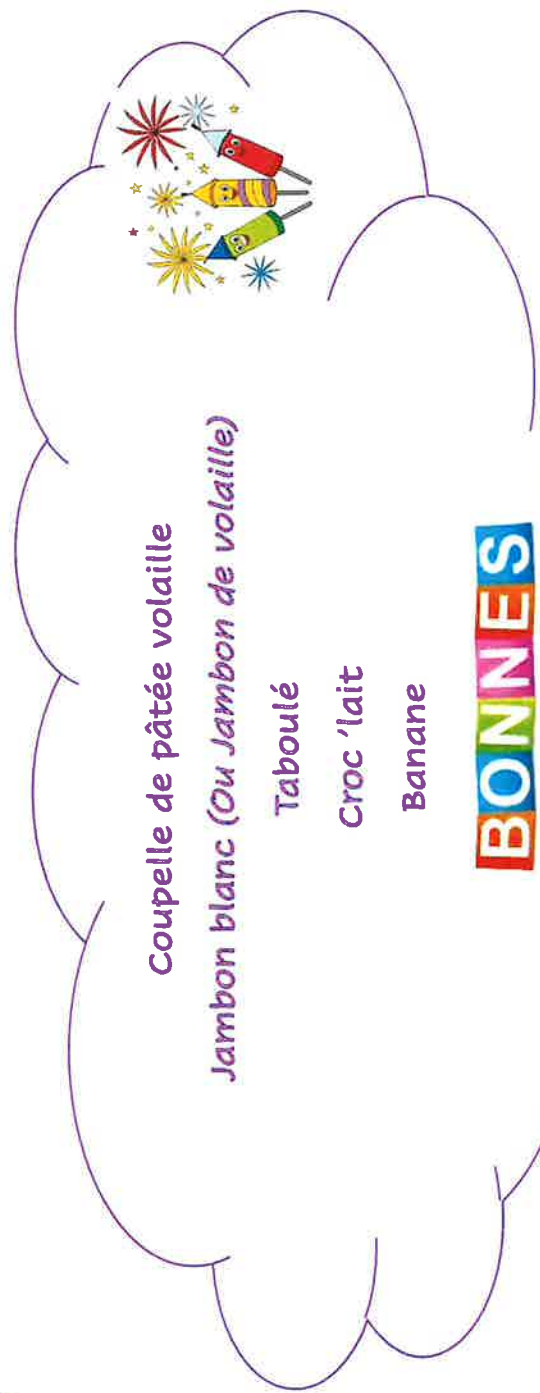




C'EST LA FIN
DE L'ANNÉE !!!



Servi le Vendredi 03 Juillet 2026



Coupelle de pâtée volaille
Jambon blanc (Ou Jambon de volaille)
Taboulé
Croc 'lait
Banane

**BONNES
VACANCES**





Pour suivre l'actualité Garig sur les réseaux sociaux

Nos engagements :

- Pain : Artisanal et Local
- Produits locaux de l'agriculture biologique
- Produits éco-citoyens géographiques protégés
- Hauts valeurs environnementales
- Certification Environnementale niveau 2
- Toutes les viandes sont d'origine France
- Produits Label rouge
- Poisson MSC
- Fromage AOP / AOC
- Fruits et légumes : Frais de saison
- Produit végétarien
- Omelettes cuites sur la cuiture centrale avec des œufs issus de fermes à proximité
- Menu à un comestible pédagogique éco-citoyen

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

lundi 1 juin 2026	mercredi 3 juin 2026	vendredi 5 juin 2026
MENU VÉGÉTARIEN Macédoine mayonnaise Flan de courgette, fêta & basilic Pomme de terre sautées Tomme de l'Ubaye Fruit de saison	Croisillon Dubarry Emincé de porc à la diable (<i>Emincé de dinde à la diable</i>) Haricot vert persillé Flageolet au thym Vache Picon Fraises	Salade iceberg & mimollette Filet de poisson meunière & citron Ratatouille provençale Riz basmati Fromage frais Gâteau marbré
lundi 8 juin 2026	mercredi 10 juin 2026	vendredi 12 juin 2026
Salade tomate & mozzarella Lasagnes éco-gourmande (bœuf & lentilles) Salade verte Bleu Crème vanille	MENU VÉGÉTARIEN Melon & basilic Penne rigate sauce au pistou & râpé Torte de brebis Fromage blanc & confiture de fraise	Gaspacho Filet de lieu sauce paprika, citron & thym Epinards hâchés à la crème Blé à la tomate Mint cabrette Fraises
lundi 15 juin 2026	mercredi 17 juin 2026	vendredi 19 juin 2026
Salami & cornichons (<i>Coupe/pâté volaille</i>) Gardiane de bœuf Pomme de terre vapeur Carotte braisée Cantal AOP Fruit de saison	MENU BIO & VÉGÉTARIEN Salade verte & croûtons * Omelette roulée Poêlée de légumes campagnarde Gouda Yaourt aromatisé	Carotte râpées Thon, tomate & basilic Coquillettes semi-complète bio + râpé Courgette au basilic Edam Fruit de saison
lundi 22 juin 2026	mercredi 24 juin 2026	vendredi 26 juin 2026
Salade maïs, thon & mayonnaise Tacos* de poulet sauce basquaise + cheddar râpé Riz de Camargue Poêlée de poivrons Fromage frais Crème chocolat *Tortilla de bœuf	MENU VÉGÉTARIEN Feuilleté au fromage Salade tomate, œuf, concombre, olives Pommes röstis & ketchup Tartare nature Brownie	Concombre vinaigrette Poisson atoli Légumes aioli Torte blanche Purée de pomme
lundi 29 juin 2026	mercredi 1 juillet 2026	vendredi 3 juillet 2026
Radis & beurre Sauté de dinde sauce coco-curry Semoule Brocolis en persillade Brié Fromage frais aromatisé	MENU BIO & VÉGÉTARIEN Salade de tomates Raviolis aux légumes du soleil & sauce tomate Mimollette Yaourt brassé aux fruits	C'est la fin de l'année !! Pâté de volaille en coupelle Jambon blanc (<i>Jambon de volaille</i>) Taboulé Croc'lait Fruit de saison

SEMAINE FRAÎCH' ATTITUDE

TOUTE L'ÉQUIPE GARIG VOUS SOUHAITE DE TRES BONNES VACANCES !!!