

Né en 1823 au Royaume-Uni, le rugby est un sport collectif joué avec un ballon ovale. Les joueurs se font des passes en arrière et se plaquent pour défendre leur équipe. Pour marquer et gagner, il faut plaquer le ballon derrière la ligne d'en-but. Le rugby développe l'esprit d'équipe, le respect et le plaisir de jouer ensemble.

Menu ROYAUME UNI

Servi le Vendredi 27 Novembre 2026

Salade Coleslaw

***

Aiguillettes Fish & Chips avec sa sauce tartare au fromage blanc

***

Röstis

***

Petits pois mijotés

***

Edam

***

Carrot Cake

CARROT CAKE

Servi le Vendredi 27 Novembre 2026















Menus Scolaires St François de Paule du mois de novembre 2026
Elémentaires et maternelles

Pour suivre l'actualité Garig sur les réseaux sociaux

Nos engagements :

- Pain : Artisanal et Local
- Produits issus de l'agriculture biologique
- Produit IGP Indication géographique protégée
- Haute valeur environnementale
- 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
- Omelettes cuisinées sur la cuisine centrale avec des oeufs issus de
- Menu à un composant protidique éco-gourmand

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.

lundi 2 novembre 2026	mardi 3 novembre 2026	mercredi 4 novembre 2026	jeudi 5 novembre 2026	vendredi 6 novembre 2026
Poireaux vinaigrette Escalope de porc (dinde) sauce forestière Petits pois mijotés Pommes de terre vapeur Lou Foundre de l'Ubaye Fruit de saison	MENU BIO Carottes râpées Daube de bœuf aux olives Polenta Haricots verts à l'ail Emmental Yaourt nature au sucre de canne		MENU VÉGÉTARIEN Œufs dur & mayonnaise Raviolis de légumes Bio + râpé & sauce tomate Cantal AOP Fruit de saison	Feuilleté au chèvre Filet de poisson meunière & citron Poêlée de panais & pommes de terre Edam Fruit de saison
lundi 9 novembre 2026	**mardi 10 novembre 2026**	**mercredi 11 novembre 2026**	**jeudi 12 novembre 2026**	**vendredi 13 novembre 2026**
Céleri rémoulade Sauté de bœuf à l'ancienne Ecrasé de pommes de terre Petits pois mijotés Camembert Fromage frais aux fruits	MENU BIO & VEGETARIEN Salade de chou-rouge Quenelle de légumes sauce tomate Haricots verts persillés Blé aux épices douces Gouda Yaourt vanille		Asperges vinaigrette Cordon bleu de volaille Chou-fleur béchamel au paprika Riz de Camargue Tome de l'Ubaye Fruit de saison	Jambon blanc (volaille) & beurre Filet de lieu sauce estragon Coquillettes semi-complètes BIO + râpé Carottes Vichy Carré Président Fruit de saison
lundi 16 novembre 2026	**mardi 17 novembre 2026**	**mercredi 18 novembre 2026**	**jeudi 19 novembre 2026**	**vendredi 20 novembre 2026**
MENU BIO Betterave vinaigrette Sauté de bœuf à la paysanne Carottes braisées Polenta Emmental Fruit de saison	Endives aux pommes Chili durable & gourmand Riz créole Fromage frais Flan chocolat		MENU VÉGÉTARIEN Radis & beurre Légumes bio couscous & pois chiche Semoule Edam Fromage blanc aux fruits	Salade Iceberg Filet de colin à la bordelaise Epinards à la crème Patate douce sautée Mimolette Purée de pomme & cannelle
lundi 23 novembre 2026	**mardi 24 novembre 2026**	**mercredi 25 novembre 2026**	**jeudi 26 novembre 2026**	**vendredi 27 novembre 2026**
MENU VÉGÉTARIEN Taboulé Omelette roulée Haricots plats à l'ail Pommes de terre sautées Brie Fruit de saison	MENU BIO Carottes râpées Sauté de poulet sauce provençale Boulgour Julienne de légumes Gouda Yaourt brassé aromatisé		Velouté de légumes anciens Carbonara aux lardons (lardons de volaille) Penne Rigate + râpé Poêlée de champignons Vache Picon Fruit de saison	MENU ROYAUME UNI Salade coleslaw Aiguillette Fish & Chips avec sa sauce tartare au fromage blanc Röstis Petits pois mijotés Edam Carrot Cake

Toute l'équipe de GARIG vous souhaite un bon appétit !!!