



Menus Référents - Juillet 2025

4 composantes

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
- Bœuf Exclusivement Race à Viande
- Produits Label rouge
- Poisson issu exclusivement de la Pêche durable
- Produit local
- Préparé dans notre cuisine
- Produit Artisanal
- Fromage AOP / AOC
- Fruits et légumes Frais de saison
- Produit végétarien
- Omelettes cuisinées sur la cuisine centrale avec des oeufs issus de l'agriculture biologique

lundi 30 juin 2025	mardi 1 juillet 2025	mercredi 2 juillet 2025	jeudi 3 juillet 2025	vendredi 4 juillet 2025
<p>Sauté de porc HVE sauce au miel</p> <p>Purée crécy HVE épiceée</p> <p>Lou Fondre de l'Ubaye à la coupe</p> <p>Carline de l'Ubaye à la coupe</p> <p>Poire</p> <p>Pomme</p>	<p>Repas Américain</p> <p>Salade verte & vinaigrette</p> <p>Hot Dog du chef</p> <p>Frites au four</p> <p>Mister Freeze</p>	<p>Salade de tomates</p> <p>Filet de lieu sauce beryc</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Bleu à la coupe</p> <p>Cocktail de fruits</p> <p>*****</p> <p>Pain & confiture d'abricot</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Kiwi</p>	<p>Menu issu de l'agriculture biologique & Végétarien</p> <p>Curry de légumes d'été</p> <p>Penne Rigate</p> <p>Edam à la coupe</p> <p>Gouda à la coupe</p> <p>Melon</p>	<p>Repas froid</p> <p>Tranche de rôti de bœuf</p> <p>Taboulé (semoule, oignons, concombres, tomates)</p> <p>Yaourt nature & sucre</p> <p>Yaourt aux fruits</p> <p>MINI GAUFRE AU SUCRE</p>
lundi 7 juillet 2025	mardi 8 juillet 2025	mercredi 9 juillet 2025	jeudi 10 juillet 2025	vendredi 11 juillet 2025
<p>Menu issu de l'agriculture biologique</p> <p>Brocolis vinaigrette</p> <p>Sauté de bœuf aux olives</p> <p>Courgettes & boulgour</p> <p>Yaourt nature & sucre</p> <p>Compote pomme/abricot</p> <p>*****</p> <p>Pain Rondelé nature</p> <p>Pomme</p>	<p>Menu végétarien</p> <p>Radis roses & beurre</p> <p>Fajitas véggie aux haricots rouges</p> <p>Riz pilaf & tortilla</p> <p>Saint Paulin à la coupe</p> <p>Compote pomme/poire</p> <p>*****</p> <p>Brioche</p> <p>Petit suisse nature</p> <p>Poire</p>	<p>PIQUE NIQUE</p> <p>Salade de pâtes</p> <p>Rôti de dinde</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Chips</p> <p>Pêche</p> <p>*****</p> <p>Pain Kiri</p> <p>Banane</p>	<p>Salade de concombres</p> <p>Poulet rôti LBR & mayonnaise</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Tomme blanche à la coupe</p> <p>Prune reine claud</p> <p>*****</p> <p>Madeleine</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Jus de pomme</p>	<p>VACANCES !</p> <p>Repas froid</p> <p>Tranche de melon</p> <p>Salade de haricots verts niçoise au thon</p> <p>Brie à la coupe</p> <p>Brownie préparé par nos chefs & crème anglaise</p> <p>*****</p> <p>Pain & confiture d'abricot</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Abricot</p>
lundi 14 juillet 2025	mardi 15 juillet 2025	mercredi 16 juillet 2025	jeudi 17 juillet 2025	vendredi 18 juillet 2025
<p>FERIE</p> <p>Fête nationale</p>	<p>Menu issu de l'agriculture biologique & Végétarien</p> <p>Salade de tomates & vinaigrette</p> <p>Pizza aux fromages</p> <p>Brocolis braisés</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>*****</p> <p>Petit beurre</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Prune jaune</p>	<p>PIQUE NIQUE PLAGES</p> <p>Sandwich club</p> <p>Tomates cerises</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Chips</p> <p>Pêche</p> <p>*****</p> <p>Pain & chocolat</p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Jus d'orange</p>	<p>Repas froid</p> <p>Salade verte & mozzarella</p> <p>Rôti de bœuf & ketchup</p> <p>Salade de pâtes au pistou</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Glace artisanale</p> <p>*****</p> <p>Pain Cantadou</p> <p>Brugnon</p>	<p>Salade de chou rouge</p> <p>Filet de lieu sauce basilic</p> <p>Gratin de courgettes & riz</p> <p>Mimolette à la coupe</p> <p>Abricot</p> <p>*****</p> <p>Sablé de Retz</p> <p>Yaourt aux fruits</p> <p>Compote pomme/poire</p>
lundi 21 juillet 2025	mardi 22 juillet 2025	mercredi 23 juillet 2025	jeudi 24 juillet 2025	vendredi 25 juillet 2025
<p>Concombres bulgares</p> <p>Bolognaise de bœuf</p> <p>Torti semi-complètes Bio</p> <p>Fromage blanc nature & sucre</p> <p>Pêche</p> <p>*****</p> <p>Pain Croclait</p> <p>Compote pomme/banane</p>	<p>Salade de riz</p> <p>Cordon bleu de volaille</p> <p>Petits pois mijotés</p> <p>Gouda à la coupe</p> <p>Pomme</p> <p>*****</p> <p>Roulé à la fraise</p> <p>Petit suisse nature</p> <p>Compote pomme/abricot</p>	<p>PIQUE NIQUE PLAGES</p> <p>Sandwich (pain de mie, thon mayo)</p> <p>Tomates cerises</p> <p>Babybel</p> <p>Chips</p> <p>Nectarine</p> <p>*****</p> <p>Pain Rondelé nature</p> <p>Nectarine</p>	<p>Repas oriental</p> <p>Salade iceberg & dès de brebis</p> <p>Tajine de veau à l'oriental</p> <p>Semoule & légumes tajine</p> <p>Carré Liguel</p> <p>Purée pommes/cannelle préparé par nos chefs</p> <p>*****</p> <p>Palet breton</p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Banane</p>	<p>Salade de pâtes</p> <p>Pavé de colin sauce vierge</p> <p>Haricots plats d'Espagne</p> <p>Carré Président</p> <p>Moelleux aux abricots préparé par nos chefs</p> <p>*****</p> <p>Pain & confiture de fraise</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Pomme</p>
lundi 28 juillet 2025	mardi 29 juillet 2025	mercredi 30 juillet 2025	jeudi 31 juillet 2025	vendredi 1 août 2025
<p>Menu issu de l'agriculture biologique</p> <p>Salade de lentilles</p> <p>Bœuf mode</p> <p>Courgettes persillées</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Brugnon</p> <p>*****</p> <p>Brioche</p> <p>Petit nova aux fruits</p> <p>Abricot</p>	<p>Menu végétarien</p> <p>Tranche de pastèque</p> <p>Cappelletti au fromage * & sauce provençale</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fian vanille nappé de caramel</p> <p>*****</p> <p>Pain Edam</p> <p>Poire</p>	<p>PIQUE NIQUE</p> <p>Salade de pâtes</p> <p>Rôti de dinde</p> <p>Cantal à la coupe</p> <p>Chips</p> <p>Pomme</p> <p>*****</p> <p>Pain Kiri</p> <p>Banane</p>	<p>Salade de tomates & vinaigre balsamique</p> <p>Risotto aux fruits de mer</p> <p>(riz pilaf, poivrons, oignons)</p> <p>Fromage frais aux fruits</p> <p>Prune jaune</p> <p>*****</p> <p>Pain Vache qui rit</p> <p>Compote pomme/pêche</p>	<p>Menu "Brunch"</p> <p>Assortiment de crudités</p> <p>Viennoiseries, pain & céréales</p> <p>Brouillade aux herbes</p> <p>Plateau de charcuteries et fromages</p> <p>Assortiment de fruits</p> <p>*****</p> <p>Pain au lait</p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Compote pomme/fraise</p>

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.