



joyeuses fêtes



Menus Scolaires Décembre 2025



Pour suivre l'actualité Garig
sur les réseaux sociaux



Nos engagements :	
Pain : Artisanal et Local	
Produits issus de l'agriculture biologique vert	
Produit IGP indication géographique protégée	
Haute valeur environnementale	
Certification Environnementale niveau 2	
Toutes les viandes sont d'origine France	
Boeuf : Exclusivement Race à Viande	
Produits Label rouge	
Poisson MSC	
Produit local	
Préparé dans notre cuisine	
Produit Artisanal	
Fromage AOP / AOC	

lundi 1 décembre 2025	mardi 2 décembre 2025	mercredi 3 décembre 2025	jeudi 4 décembre 2025	vendredi 5 décembre 2025
Calamars à la romaine Haricots plats persillés Samos Rondelé nature Tarte de Champsaur	Sauté de bœuf sauce thaï Pommes de terre rissolées Saint Nectaire Fruits au choix	Coleslaw Sauce façon carbonara Coquillettes et emmental râpé Chanteneige Ananas à la noix de coco ***** Petit beurre Fromage frais aromatisé Fruit frais	Colin sauce normande Brocolis ail et persil Yaourt aromatisé Yaourt blanc sucré Fruits au choix	Carottes râpées vinaigrette Laitue iceberg vinaigrette Dahl de lentilles corail Riz de Camargue Petit suisse aromatisé
lundi 8 décembre 2025	mardi 9 décembre 2025	mercredi 10 décembre 2025	jeudi 11 décembre 2025	vendredi 12 décembre 2025
Sauté de poulet aux olives Petit pois aux oignons Buchette mi - chèvre Camembert Fruits au choix	Concombres vinaigrette Carottes râpées & vinaigrette Saucisse de Lozère Lentilles mijotées Fromage blanc pulpe de fruits Fromage blanc sucré	Crêpe au fromage Rôti de porc Choux de bruxelles rôtis au miel Yaourt aromatisé Salade de fruits frais ***** Pain Fromage Jus de pommes	MENU VEGETARIEN Omelette aux fines herbes Carottes vichy Cantadou Chanteneige Fruits au choix	Laitue iceberg vinaigrette Céleri rémoulade Filet de lieu sauce tomate Purée de pommes de terre Liégeois au chocolat Liégeois à la vanille
lundi 15 décembre 2025	mardi 16 décembre 2025	mercredi 17 décembre 2025	jeudi 18 décembre 2025	vendredi 19 décembre 2025
Carottes râpées vinaigrette Rôti de veau jus aux oignons Gratin d'épinards Yaourt aromatisé	MENU VEGETARIEN Œufs durs mayonnaise Quenelles sauce pizzaiolo Semoule Yaourt sucré Yaourt aromatisé	Salade océane (salade icerberg, crevettes, pomelos) Filet de lieu frais sauce beurre blanc Flan de légumes et pommes de terre rôties Camembert Moelleux pomme cannelle ***** Brioche Lait et chocolat Clémentine	Menu de Noël Navette briochée et rillettes de saumon Moelleux de poulet farci aux oignons Pommes pin Bûche de Noël Clémentine & Chocolat de Noël	Colin meunière Chou - fleur béchamel Fraidou Fondu président Fruits au choix