

Menus Scolaires

Février 2026

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				
Pêche durable				
Toutes les viandes sont d'origine France				
Boeuf : Exclusivement Race à Viande				
Produits Label rouge				
Poisson MSC				
Fromage à la coupe				
Produit local				
Préparé dans notre cuisine				
Produit Artisanal				
Fromage AOP / AOC				
Fruits et légumes				
Produit végétarien				
Omelettes cuisinées sur la cuisine centrale avec des œufs issus de l'agriculture biologique				
Bon appetit !				
lundi 2 février 2026	mardi 3 février 2026	mercredi 4 février 2026	jeudi 5 février 2026	vendredi 6 février 2026
Sauté de boeuf à la tomate Farfallas Saint Nectaire Fruit	Salade de haricots rouges à l'échalotte Colin pané Haricots plats persillés Fromage blanc pulpe de fruits Fromage blanc nature et sucre	Céleri rapé vinaigrette Filet de lieu sauce beurre & citron Poêlée de légumes d'hiver Gouda Pomme	VEGETARIEN & CHANDELEUR Omelette aux fines herbes Gratin de chou fleur Fraidou Cantadou Crêpe au sucre	Laitue iceberg vinaigrette Lieu sauce citron Petit pois mijotés Laitage
lundi 9 février 2026	mardi 10 février 2026	mercredi 11 février 2026	jeudi 12 février 2026	vendredi 13 février 2026
Carottes râpées vinaigrette Raclette party (pommes de terre , fromage à raclette, charcuterie) Laitage	VEGETARIEN Œufs durs et mayonnaise Nuggets de blé Epinards béchamel Yaourt nature et sucre Yaourt aromatisé	Emincé d'endive vinaigrette Saucisse d'Aveyron Lentilles mijotées IGP Yaourt nature et sucre Orange	Sauté de dinde sauce printanière Polenta Coulommiers Fruit	Colin sauce ciboulette Poêlée de légumes persillées Cantal Cake au citron
lundi 16 février 2026	mardi 17 février 2026	mercredi 18 février 2026	jeudi 19 février 2026	vendredi 20 février 2026
NOUVEL AN CHINOIS Salade asiatique Nems de légumes sauce aigre douce Riz cantonnais Chanteneige Gâteau à l'ananas du chef	MARDI GRAS Harcots verts vinaigrette Guardianne de bœuf Polenta crémeuse Gouda Beignet aux pommes	Macédoine Sauté de poulet sauce paprika Chou fleur braisé & semoule Emmental Fruit	VEGETARIEN Salade de mâche Quenelles Brocolis persillés Fromage blanc & sucre Compote de fruits Barre bretonne Lait Fruit frais	Potage de légumes & cantafrais Filet de poisson frais sauce mandarine Gratin de brocolis Cantalafrais Fruit
lundi 23 février 2026	mardi 24 février 2026	mercredi 25 février 2026	jeudi 26 février 2026	vendredi 27 février 2026
Salade verte vinaigrette Filet de poisson meunière Boulgour à la tomate Edam Mousse au chocolat Pain au lait Lait et sirop Coupelle compote pomme	Salade de chou blanc Escalope de dinde sauce forestière Torti & rapé Saint Nectaire AOP Fruit Biscuits Petit suisse Fruit frais	VEGETARIEN Pizza aux fromages Œufs à la florentine Epinards à la béchamel Yaourt aromatisé Pomme	Potage du chef Rôti de bœuf jus aux oignons Petit pois mijotés Cantalafrais Fruit	Haricots verts aux échalotes Brandade de poisson (pommes de terre fraîches) Tomme grise Muffin Fruit frais