

Nos engagements :

- Pain : Artisanal et Local
- Produits issus de l'agriculture biologique vert
- Produit IGP indication
- Haute valeur environnementale
- Certification Environnementale niveau 2
- Toutes les viandes sont d'origine France
- Boeuf : Exclusivement Race à Viande
- Produits Label rouge
- Poisson : Exclusivement MSC
- 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

Bon appetit !

Pour suivre l'actualité Garig sur les réseaux



lundi 2 mars 2026	mardi 3 mars 2026	mercredi 4 mars 2026	jeudi 5 mars 2026	vendredi 6 mars 2026
MENU VEGETARIEN Ravioli aux légumes du soleil en sauce tomate Cantadou Fraidou Fruit de saison	Salade de lentilles vinaigrette Calamars à la romaine Poêlée de légumes Yaourt nature et sucre Yaourt aromatisé	Emincés d'endives & vinaigrette Cuisse de poulet rôti au thym Poêlée forestière campagnarde Mimolette Gâteau du chef GOÛTER Pain Cantadou Fruit de saison	Laitue iceberg et croûtons Rôti de porc jus aux oignons Chou-fleur béchamel Flan au chocolat	Boeuf sauce bourguignon Semoule Camembert Buchette mi - chèvre Fruit de saison
lundi 9 mars 2026	mardi 10 mars 2026	mercredi 11 mars 2026	jeudi 12 mars 2026	vendredi 13 mars 2026
Blanquette de veau Carottes braisées Lou foundre Tarte du Champsaur	Garig s'engage pour la planète Chili éco gourmand Riz de camargue Saint moret Rondelé nature Mousse au chocolat	Salade de haricots verts échalotes Filet de colin sauce vierge Polenta Cantal Fruit de saison GOÛTER Petit beurre Yaourt aromatisé Compote	MENU VEGETARIEN Omelette nature Pommes risolées Petit suisse nature sucré Petit suisse aromatisé Fruit de saison	Carottes rapées & vinaigrette Filet de colin meunière Epinards béchamel Crème dessert
lundi 16 mars 2026	mardi 17 mars 2026	mercredi 18 mars 2026	jeudi 19 mars 2026	vendredi 20 mars 2026
MENU VEGETARIEN Laitue iceberg Couscous végétarien Semoule Yaourt aromatisé Yaourt nature et sucre	Nuggets de volaille Petits pois mijotés Mimolette Fruit de saison	Taboulé & fromage de brebis Boulette de boeuf sauce Napolitaine Ecrasé de butternut & PDT Edam Fruit de saison GOÛTER Pain au lait et chocolat Fromage blanc Jus de fruit	Concombres vinaigrette Daube de boeuf Pommes vapeur Flan vanille	Filet de lieu sauce tomate basilic Haricots verts en persillade Croc lait Saint moret Fruit de saison
lundi 23 mars 2026	mardi 24 mars 2026	mercredi 25 mars 2026	jeudi 26 mars 2026	vendredi 27 mars 2026
Sauté de dinde forestière Macaroni Fromage blanc pulpe de fruit Fromage blanc nature et sucre Fruit de saison	Colin sauce provençale Brocolis persillés Fondu Président Chanteneige Chou vanille	Fonds d'artichaut Sauté de veau sauce marengo Polenta Saint Paulin Fruit de saison GOÛTER Lait Gâteau du chef vermicelle chocolat	MENU VEGETARIEN Quenelles sauce pizzaiolo Haricots plats à l'ail Cantal Fruit de saison	Cyrano de Bergerac Parmentier de canard Tomme blanche Gâteau à l'amande
lundi 30 mars 2026	mardi 31 mars 2026	mercredi 1 avril 2026	jeudi 2 avril 2026	vendredi 3 avril 2026
Poulet rôti jus aux herbes Gratin de chou-fleur Saint Nectaire Fruit de saison	MENU VEGETARIEN Laitue iceberg & vinaigrette Nuggets de blé et ketchup Epinards béchamel Petit suisse nature sucré Petit suisse aromatisé	Concombres vinaigrette Rôti de dinde jus aux oignons Gratin Dauphinois Montcadi croûte noire Fruit de saison GOÛTER Pain de mie confiture Yaourt nature Compote	Sauté de boeuf tandoori Mousseline de carottes à l'orange Buchette mi chèvre Camembert Fruit de saison	Radis & beurre doux Gratin aux 2 poissons Penne Rigate Flan vanille Flan au chocolat