

# Menus Etablissements scolaires de Gignac La Nerthe

## Novembre 2025

Pour suivre l'actualité Garig sur les réseaux sociaux



Nos engagements	lundi 3 novembre 2025	mardi 4 novembre 2025	mercredi 5 novembre 2025	jeudi 6 novembre 2025	vendredi 7 novembre 2025
Pain : Artisanal, Local et issu de l'agriculture biologique  Composantes issues de l'agriculture biologique par semaine  Produit IGP Indication géographique protégée  Haute valeur environnementale  Toutes les viandes / sont d'origine France  Boeuf : Exclusivement Race à Viande  Poisson : Issu exclusivement de la Pêche durable  Produit local  Préparé dans notre cuisine  Produit Artisanal  Fromage AOP / AOC  Fruits et légumes :  Produit végétarien  Certification Environnementale niveau 2  Omelettes cuites sur la cuisine centrale avec des œufs issus de l'agriculture  <b>Bon appétit !</b>	<b>Menu Halloween</b>  Carottes râpées bio & vinaigrette Boulettes de bœuf sauce nanolitaire Semoule Verrine de fromage blanc & coulis de fruits rouges Falafels	<b>Menu VEGETARIEN</b>  Salade verte bio & vinaigrette <b>Ravioli aux légumes</b> en sauce tomate Yaourt aromatisé	 Sauté de poulet LBR épices tandoori Petits pois mijotés Montcadi croûte noire à la coupe Poire Œufs durs & mayonnaise	 Gardiane de taureau à l'ancienne Purée crécy (carottes bio & PDT) Lou foundre de l'Ubaye à la coupe Raisin Pané fromager	 Filet de poisson meunière & quartier de citron Haricots verts persillés Emmental à la coupe <b>Moelleux pépites de chocolat préparé par nos chefs</b>
<b>lundi 10 novembre 2025</b>  Salade d'endives & dés mimosa Daube de bœuf provencale Polenta Yaourt nature & sucre Bolognaise de lentilles	<b>mardi 11 novembre 2025</b>  <b>FERIE</b>	<b>mercredi 12 novembre 2025</b>  Salade iceberg bio & emmenthal Pavé de colin sauce bercy Gratin de chou-fleur bio & PDT au paprika <b>Quatre-quarts</b>	<b>jeudi 13 novembre 2025</b>  <b>Menu VEGETARIEN</b>  Nuggets de blé & ketchup Carottes braisées Fondu carré Président Banane	<b>vendredi 14 novembre 2025</b>  Cassolette de la mer Penne Rigate Cantal AOP à la coupe Orange	
<b>lundi 17 novembre 2025</b>  Soupe de légumes Saucisse de Lozère HVE Lentilles mijotées Bio Fromage blanc nature & sucre Saucisse végétale	<b>mardi 18 novembre 2025</b>  Cordon bleu de volaille Epinards hachés bio à la crème Tomme de l'Ubaye à la coupe Banane Pané fromager	<b>mercredi 19 novembre 2025</b>  Carottes râpées bio & vinaigrette Sauté de bœuf sauce provençale Farfallines Bio & râpé Mousse au chocolat Galettes de légumes	<b>jeudi 20 novembre 2025</b>  <b>Menu VEGETARIEN</b>  Omelette nature roulée par nos chefs Poêlée d'haricots verts & PDT persillés Gouda à la coupe Poire	<b>vendredi 21 novembre 2025</b>  Salade verte bio & edam Filet de lieu rôti sauce beurre & citron Riz de Camargue IGP <b>Purée de pomme bio à la badiane préparée par nos chefs</b>	
<b>lundi 24 novembre 2025</b>  <b>Les lettres de mon moulin</b> Estouffade de bœuf aux légumes d'Antan Ecrasé de PDT au romarin Camembert à la coupe Quartiers d'orange bio à la cannelle Œufs durs & mayonnaise	<b>mardi 25 novembre 2025</b>  Carottes râpées bio à l'indienne Filet de poisson pané & citron Petits pois mijotés Flan vanille nappé de caramel	<b>mercredi 26 novembre 2025</b>  Escalope de dinde LBR sauce forestière Purée de courge Saint Nectaire AOP à la coupe Clémentine Bolognaise de lentilles	<b>jeudi 27 novembre 2025</b>  <b>Menu VEGETARIEN</b>  Salade iceberg bio & vinaigrette balsamique Coquillettes bio à la arrocaue* (sauce tomate, dés de brebis & olives) Yaourt nature & sucre	<b>vendredi 28 novembre 2025</b>  Velouté de légumes anciens bio & vache picon <b>Couscous de la mer (poisson)</b> Semoule, pois chiches & lâmales couscous bio <b>Clafoutis aux poires préparé par nos chefs</b>	