



Nos engagements

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



Bœuf : 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



Omelettes cuisinées
sur la cuisine centrale
avec des oeufs issus
de l'agriculture



Bon appétit !

lundi 1 décembre 2025	mardi 2 décembre 2025	mercredi 3 décembre 2025	jeudi 4 décembre 2025	vendredi 5 décembre 2025
Cassoulet (saucisse de Lozère, sauté porc & haricots blancs) Tomme de l'Ubaye à la coupe Pomme <i>Saucisse végétale</i>	Carottes râpées bio & vinaigrette Pavé de colin sauce normande Poêlée d'haricots verts bio & PDT persillés Liégeois au chocolat	Sauté de bœuf thaï Riz pilaf bio Montcadi croûte noire à la coupe Poire <i>Bolognaise de lentilles</i>	Menu VEGETARIEN Salade verte bio & vinaigrette aux agrumes Curry de légumes aux pois chiches Semoule Yaourt aromatisé	Calamars à la romaine & quartier de citron Gratin d'épinards Camembert à la coupe Banane
lundi 8 décembre 2025	mardi 9 décembre 2025	mercredi 10 décembre 2025	jeudi 11 décembre 2025	vendredi 12 décembre 2025
Bœuf bourguignon Penne Rigate bio & râpé Emmental à la coupe Kiwi <i>Ceufs durs & mayonnaise</i>	Velouté de légumes Nuggets de poulet & ketchup Chou-fleur à la béchamel Fromage blanc nature & sucre <i>Nuggets de blé</i>	Sauté de porc HVE sauce au jus Purée de butternut & PDT Saint Nectaire AOP à la crème Banane <i>Pané fromager</i>	MENU VEGETARIEN Salade iceberg bio & croûtons Omelette nature Bio roulée par nos chefs Petits pois mijotés Flan vanille nappé de caramel	Emincés d'endives bio & emmental Filet de lieu frais sauce mandarine Riz Purée de pommes bio préparée par nos chefs
lundi 15 décembre 2025	mardi 16 décembre 2025	mercredi 17 décembre 2025	jeudi 18 décembre 2025	vendredi 19 décembre 2025
Sauté de taureau à la provençale Semoule Cantal AOP à la coupe Orange <i>Fricassé de légumes</i>	Menu VEGETARIEN Salade verte bio & vinaigrette Cappelletti 4 fromages Sauce tomate Yaourt nature & sucre <i>Bolognaise de lentilles</i>	Carottes râpées bio & edam Filet de poisson meunière Brocolis bio à la béchamel Chou vanille	Repas de Noël Sauté de volaille sauce fermière Pommes croquettes Fromage de Noël Donut étoilé au chocolat <i>Sachet surprise de Noël</i> <i>Pavé de saumon</i>	Bouillon pâtes alphabet & râpé Brandade de poisson (purée de PDT) Poire
lundi 22 décembre 2025	mardi 23 décembre 2025	mercredi 24 décembre 2025	jeudi 25 décembre 2025	vendredi 26 décembre 2025
		<i>Garig vous souhaite un joyeux réveillon de Noël</i>	<i>Joyeux Noël</i> 	
lundi 29 décembre 2025	mardi 30 décembre 2025	mercredi 31 décembre 2025	jeudi 1 janvier 2026	vendredi 2 janvier 2026
		<i>Garig vous souhaite un joyeux réveillon du jour de l'an</i>	<i>Garig vous souhaite une très belle année...</i>	