



### 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 cuites  
sur la plaque centrale  
avec des œufs issus  
de l'agriculture  
biologique



**Bon appétit !**



### Menus du portage à domicile de la ville de Gignac La Nerthe

Décembre 2025

Pour suivre l'actualité Garig  
sur les réseaux sociaux



lundi 1 décembre 2025	mardi 2 décembre 2025	mercredi 3 décembre 2025	jeudi 4 décembre 2025	vendredi 5 décembre 2025
Poireaux à la vinaigrette <b>Cassoulet</b> (saucisse de Lozère, sauté porc & haricots blancs) Tomme de l'Ubaye à la cuve Pomme	Tarte au fromage Pavé de colin sauce normande Haricots verts persillés Mimolette Liégeois au chocolat	Macédoine de légumes Sauté de bœuf thaï Riz pilaf bio Montaldi croute noire à la coupe Poire	Salade verte bio & vinaigrette aux aubergines Curry de porc aux légumes Semoule Yaourt aromatisé Carré framboises	Salades de pâtes Calamars persillés Gratin d'épinards Camembert à la coupe Clémentine
<b>SOIR</b> Soupe Du Barry Yaourt nature & sucre	<b>SOIR</b> Potage paysan Yaourt aromatisé	<b>SOIR</b> Bouillon vermicelles Petit Nova aux fruits	<b>SOIR</b> Soupe minestrone Fromage blanc nature & sucre	<b>SOIR</b> Potage de légumes Crème café
<b>lundi 8 décembre 2025</b>	<b>mardi 9 décembre 2025</b>	<b>mercredi 10 décembre 2025</b>	<b>jeudi 11 décembre 2025</b>	<b>vendredi 12 décembre 2025</b>
Salade d'haricots verts Bœuf bourguignon Penne Rigate bio & râpé Emmental à la coupe Kiwi	Maquereaux moutarde Escalope viennoise Chou-fleur à la béchamel Fromage blanc nature & sucre Eclair au chocolat	Pizza fromage Sauté de porc HVE sauce au jus Purée de butternut & PDT Saint Nectaire AOP à la cuve Banane	Salade iceberg bio & râpé Omelette nature Bio roulée par nos chefs Petits pois mijotés Montaldi Flan vanille nappe de caramel	Emincés d'endives bio & emmental Filet de lieu frais sauce mandarine Riz Bleu Purée de pommes bio préparée par nos chefs
<b>SOIR</b> Potage choisy Flan vanille	<b>SOIR</b> Soupe de légumes Mousse citron	<b>SOIR</b> Velouté de champignons Fromage blanc nature & sucre	<b>SOIR</b> Potage esaü Yaourt nature & sucre	<b>SOIR</b> Potage tourangelle Yaourt aromatisé
<b>lundi 15 décembre 2025</b>	<b>mardi 16 décembre 2025</b>	<b>mercredi 17 décembre 2025</b>	<b>jeudi 18 décembre 2025</b>	<b>vendredi 19 décembre 2025</b>
Betteraves à la vinaigrette Sauté de taureau à la provencal Semoule Cantal AOP à la coupe Orange	Salade verte bio & vinaigrette Cappelletti 4 fromages Sauce tomate Yaourt nature & sucre Pomme au four	Salade de pâtes Filet de poisson meunière & quartier de citron Brocolis bio à la béchamel Edam Chou vanille	Repas de Noël Salade de haricots verts, magret de canard fumé et croutons <b>Ballotine de volaille farcie sauce fermière</b> <b>Pommes croquettes</b> Saint nectaire Finger glacé Clémentine et papillotes	Bouillon pâtes alphabet & râpé Brandade de poisson (purée de PDT) Carrot président Poire
<b>SOIR</b> Velouté de poireaux Liégeois chocolat	<b>SOIR</b> Bouillon vermicelles Yaourt aromatisé	<b>SOIR</b> Velouté de courge Yaourt nature & sucre	<b>SOIR</b> Soupe à l'oignon Crème café	<b>SOIR</b> Crème de légumes Fromage blanc nature & sucre
<b>lundi 22 décembre 2025</b>	<b>mardi 23 décembre 2025</b>	<b>mercredi 24 décembre 2025</b>	<b>jeudi 25 décembre 2025</b>	<b>vendredi 26 décembre 2025</b>
Carottes râpées bio & vinaigrette Goulash de bœuf Polenta Gouda à la coupe Pomme	Soupe de potiron Quenelles nature sauce tomate Haricots verts à l'ail Fromage blanc nature & sucre Kiwi			
<b>SOIR</b> Soupe de légumes Yaourt aromatisé	<b>SOIR</b> Potage Saint Germain Liégeois vanille			