



Menus du portage à domicile de la ville de Gignac La Nerthe Décembre 2025

Pour suivre l'actualité Garig
sur les réseaux sociaux



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 œufs issus de l'agriculture
biologique

Ben appétit !

lundi 1 décembre 2025	mardi 2 décembre 2025	mercredi 3 décembre 2025	jeudi 4 décembre 2025	vendredi 5 décembre 2025
Poireaux à la vinaigrette Cassoulet (saucisse de Lozère, sauté porc & haricots blancs) Tomme de l'Ubaye à la coupe 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 Montcadi croûte noire à la coupe Poire	Salade verte bio & vinaigrette aux aorumes Curry de porc aux légumes Semoule Yaourt aromatisé Carré framboises	Salades de pâtes Calamars persillés Gratin d'épinards Camembert à la coupe Clémentine
SOIR Soupe Du Barry Yaourt nature & sucre	SOIR Potage paysan Yaourt aromatisé	SOIR Bouillon vermicelles Petit Nova aux fruits	SOIR Soupe minestrone Fromage blanc nature & sucre	SOIR Potage de légumes Crème café
lundi 8 décembre 2025	mardi 9 décembre 2025	mercredi 10 décembre 2025	jeudi 11 décembre 2025	vendredi 12 décembre 2025
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 coupe Banane	Salade iceberg bio & croûtons Omelette nature Bio roulée par nos chefs Petits pois mijotés Montcadi Fromage blanc nature & caramel	Emincés d'endives bio & ammontal Filet de lieu frais sauce mandarine Riz Bleu Purée de pommes bio préparée par nos chefs
SOIR Potage choisy Flan vanille	SOIR Soupe de légumes Mousse citron	SOIR Velouté de champignons Fromage blanc nature & sucre	SOIR Potage esaü Yaourt nature & sucre	SOIR Potage tourangelles Yaourt aromatisé
lundi 15 décembre 2025	mardi 16 décembre 2025	mercredi 17 décembre 2025	jeudi 18 décembre 2025	vendredi 19 décembre 2025
Betteraves à la vinaigrette Sauté de taureau à la provençale 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 croûtons Ballotine de volaille farcie sauce fermière Pommes croquettes Saint nectaire Finger glacé <i>Clémentine et papillottes</i>	Bouillon pâtes alphabet & râpé Brandade de poisson (purée de PDT) Carré président Poire
SOIR Velouté de poireaux Liégeois chocolat	SOIR Bouillon vermicelles Yaourt aromatisé	SOIR Velouté de courge Yaourt nature & sucre	SOIR Soupe à l'oignon Crème café	SOIR Crème de légumes Fromage blanc nature & sucre
lundi 22 décembre 2025	mardi 23 décembre 2025	mercredi 24 décembre 2025	jeudi 25 décembre 2025	vendredi 26 décembre 2025
Carottes râpées bio & vinaigrette Goulash de bœuf Polenta Gouda à la coupe Pomme	Soupe de potiron Quenelles natures sauce tomate Haricots verts à l'ail Fromage blanc nature & sucre Kiwi			
SOIR Soupe de légumes Yaourt aromatisé	SOIR Potage Saint Germain Liégeois vanille			