Garig

Gignac-la-Nerthe

Menus du portage à domicile de la ville de Gignac La Nerthe
Décembre 2026

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
- **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 :** Frais de saison
- **Produit végétarien**
- **Certification Environnementale niveau 2**
- **Omelettes cuisinées sur la cuisine centrale** avec des oeufs issus de l'agriculture biologique

Bon appétit !

lundi 30 novembre 2026	mardi 1 décembre 2026	mercredi 2 décembre 2026	jeudi 3 décembre 2026	vendredi 4 décembre 2026
	Rosette & cornichon Pizza au fromage Salade verte & vinaigrette Fromage frais nature & sucre Pomme au four	Poireaux vinaigrette Pavé de colin sauce mandarine Riz pilaf Camembert à la coupe Fruit de saison	Salade verte & vinaigrette Bœuf bourguignon Farfalles & râpé Yaourt nature au sucre de canne Poire au chocolat	Œufs mimosa Filet de poisson meunière & citron Duo carottes vichy & PDT Tomme de l'Ubaye à la coupe Tarte aux pommes
SOIR	**SOIR** Soupe de légumes Crème dessert vanille	**SOIR** Velouté de pommes de terre Fromage frais aux fruits	**SOIR** Crème Dubarry Liégois café	**SOIR** Bouillon de légumes Fromage blanc nature & sucre
lundi 7 décembre 2026	**mardi 8 décembre 2026**	**mercredi 9 décembre 2026**	**jeudi 10 décembre 2026**	**vendredi 11 décembre 2026**
Salade cœur de palmier Escalope de dinde LBR Tandoori Semoule Saint Nectaire AOP à la coupe Fruit de saison	Carottes râpées & raisins secs Rôti de porc HVE sauce échalotes Fleurettes de chou-fleur béchamel Edam Flan au chocolat	Emincés d'endives, noix & mimolette Veau Marengo Pommes de terre vapeur Fromage blanc nature & sucre Poire au vin	Feuilleté fromage Omelette roulée nature du chef Haricots verts persillés Emmental à la coupe Fruit de saison	Salade de chou blanc à l'asiatique Brandade de poisson (PDT Fraiche) Gouda ***Purée pommes-poires à la cannelle du chef***
SOIR Soupe de cresson Mousse citron	**SOIR** Potage crecy Fromage blanc nature & sucre	**SOIR** Crème de brocolis Yaourt aromatisé	**SOIR** Velouté de patate douce Yaourt nature & sucre	**SOIR** Soupe à l'oignon Crème dessert caramel
lundi 14 décembre 2026	**mardi 15 décembre 2026**	**mercredi 16 décembre 2026**	**jeudi 17 décembre 2026**	**vendredi 18 décembre 2026**
Salade verte & vinaigrette Sauté de bœuf sauce champignons Riz pilaf & râpé Montcadi Flan à la vanille	Sardines à l'huile Torti à la bolognaise du chef & râpé Tomme de l'Ubaye à la coupe Fruit de saison	Crème de châtaignes Paupiette de veau au jus Purée de pomme de terre Mini cabrette **Pain d'épices du chef**	Rillettes de saumon crème acidulée & navette Boulettes de viande & confiture d'airelles Pommes rösties Bûche Clémentine & papillotes	Coleslaw Filet de poisson pané & citron Brocolis béchamel & PDT Yaourt nature sucré Tarte aux poires Bourdaloue
SOIR Velouté picard Yaourt nature & sucre	**SOIR** Soupe du chef Liégois chocolat	**SOIR** Potage choisy Fromage blanc nature & sucre	**SOIR** Crème de champignons Fromage frais aux fruits	**SOIR** Soupe minestrone Yaourt aromatisé
lundi 21 décembre 2026	**mardi 22 décembre 2026**	**mercredi 23 décembre 2026**	**jeudi 24 décembre 2026**	**vendredi 25 décembre 2026**
lundi 28 décembre 2026	**mardi 29 décembre 2026**	**mercredi 30 décembre 2026**	**jeudi 31 décembre 2026**	**vendredi 1 janvier 2027**