Garig

Menus Scolaires 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
	Menu Végétarien Taboulé Pizza au fromage Salade verte & vinaigrette Fromage frais nature & sucre	Escalope de dinde LBR Tandoori Riz pilaf Camembert à la coupe Fruit de saison Œufs durs & mayonnaise	Salade verte & vinaigrette Bœuf bourguignon Farfallines & râpé Yaourt nature au sucre de canne **Bolognaise de lentilles**	Filet de poisson meunière & citron Duo carottes vichy & PDT Tomme de l'Ubaye à la coupe Fruit de saison
lundi 7 décembre 2026	**mardi 8 décembre 2026**	**mercredi 9 décembre 2026**	**jeudi 10 décembre 2026**	**vendredi 11 décembre 2026**
Nuggets de volaille Semoule Saint Nectaire AOP à la coupe Fruit de saison Nuggets de blé	Carottes râpées & raisins secs Rôti de porc HVE sauce échalotes Fleurettes de chou-fleur béchamel Flan au chocolat Pané fromager	Emincés d'endives, noix & mimolette Veau Marengo Pommes de terre vapeur Fromage blanc nature & sucre Galette de légumes	**Menu Végétarien** Omelette roulée nature du chef Haricots verts persillés Emmental à la coupe Fruit de saison	Salade de chou blanc à l'asiatique Filet de lieu sauce tomate Coquillettes semi-complètes & râpé ***Purée pommes-poires du chef***
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 estragon Carottes persillées & riz pilaf Yaourt nature sucré Pané fromager	**Menu Végétarien** Torti à la bolognaise veggie de lentilles & râpé Tomme de l'Ubaye à la coupe Fruit de saison	***Repas de Noël - Centres de Loisirs*** *Hot dog* *Purée de PDT* *Mini cabrette* ***Pain d'épices du chef & papillotes***	***Repas de Noël - En Laponie*** *Apéritif : Sirops à l'eau* *Navette de la mer* *Boulettes de viande & sauce tomate* *Pommes rôsties* ***Bûche de Noël du chef*** Clémentine & papillotes	Carottes râpées & vinaigrette Filet de poisson pané & citron Brocolis béchamel Flan à la vanille
lundi 21 décembre 2026	**mardi 22 décembre 2026**	**mercredi 23 décembre 2026**	**jeudi 24 décembre 2026**	**vendredi 25 décembre 2026**
			Garig vous souhaite un joyeux réveillon de Noël	*Joyeux Noël*
lundi 28 décembre 2026	**mardi 29 décembre 2026**	**mercredi 30 décembre 2026**	**jeudi 31 décembre 2026**	**vendredi 1 janvier 2027**
			Garig vous souhaite un joyeux réveillon du jour de l'an	***Garig vous souhaite une très belle année...***