Garig

Menus des établissements scolaires de Gignac La Nerthe
Novembre 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 :**
- **Produit végétarien**
- **Certification Environnementale niveau 2**
- **Omelettes cuisinées sur la cuisine centrale** avec des oeufs issus de l'agriculture biologique

Bon appétit !

lundi 2 novembre 2026	mardi 3 novembre 2026	mercredi 4 novembre 2026	jeudi 5 novembre 2026	vendredi 6 novembre 2026
Daube de bœuf aux olives	Cordon bleu de volaille	Salade de choux, croûtons & dés d'emmental	**MENU VEGETARIEN**	Carottes râpées & vinaigrette
Gratin de chou-fleur	Fusili & râpé	Filet de poisson pané & quartier de citron	Salade verte & mimolette	Pavé de colin à l'orientale
Edam à la coupe	Vache picon	Gratin de courge	Couscous veggie (Légumes, pois chiches & semoule)	Poêlée de panais & PDT
Fruit de saison	Fruit de saison	***Cake chocolat & haricots rouges du chef***	**Purée de pommes à la vanille du chef**	Yaourt nature & sucre
Pané fromager	Nuggets de blé			
lundi 9 novembre 2026	**mardi 10 novembre 2026**	**mercredi 11 novembre 2026**	**jeudi 12 novembre 2026**	**vendredi 13 novembre 2026**
Penne Rigate	**MENU VEGETARIEN**	***FERIE***	Carottes râpées au citron	Moules
Sauce façon carbonara & râpé	Salade verte & vinaigrette		Sauté de bœuf à l'ancienne	Riz de Camargue IGP
Camembert à la coupe	Quenelles en sauce tomate		Brocolis persillés	Carré Président
Fruit de saison	Haricots verts persillés		Fromage frais aux fruits	Fruit de saison
Sauce fromagère	Yaourt nature sucré		Galette de blé & épinards	
lundi 16 novembre 2026	**mardi 17 novembre 2026**	**mercredi 18 novembre 2026**	**jeudi 19 novembre 2026**	**vendredi 20 novembre 2026**
Carottes rapées & vinaigrette	**Garig s'engage pour la planète**	Filet de lieu sauce curry	Saucisse de Lozère	**MENU VEGETARIEN**
Filet de poisson meunière & quartier de citron	Emincé d'endives, pommes, noix & vinaigrette	Poêlée automnale	Lentilles mijotées	Tortis sauce fromagère & râpé
Epinards à la crème	***Hachis parmentier Durable & Gourmand***	Saint Nectaire AOP à la coupe	Tomme blanche à la coupe	Tomme de l'Ubaye à la coupe
Fromage blanc nature & sucre	Dessert lacté vanille	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
	Hachis veggie		Pané fromager	
lundi 23 novembre 2026	**mardi 24 novembre 2026**	**mercredi 25 novembre 2026**	**jeudi 26 novembre 2026**	**vendredi 27 novembre 2026**
Salade de mâche & croûtons	**MENU VEGETARIEN**	Salade verte, croûtons & vinaigrette	Escalope de porc sauce forestière	***Menu Royaume-Uni***
Sauté de poulet à la provençale	**Omelette nature du chef**	Rôti de bœuf aux oignons	Coquillettes semi-complètes & râpé	Radis rose & beurre doux
Semoule	Poêlée de haricots verts persillés	Petits pois mijotés	Cantal AOP à la coupe	***Fish n' chips***
Yaourt nature sucré	Lou foundre de l'Ubaye à la coupe	Liégeois chocolat	Fruit de saison	*
Bolognaise de lentilles	Fruit de saison	Pané fromager	Œufs durs & mayonnaise	**Cheese cake du chef**
lundi 30 novembre 2026	**mardi 1 décembre 2026**	**mercredi 2 décembre 2026**	**jeudi 3 décembre 2026**	**vendredi 4 décembre 2026**
Sauté de bœuf à la paysane				
Carottes persillées				
Emmental à la coupe				
Fruit de saison				
Pané fromager				