



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



Produit  
végétarien



Certification  
Environnementale  
niveau 2



Omelettes  
cuisinées sur la  
cuisine centrale  
avec des oeufs  
issus de  
l'agriculture  
biologique



**Bon appétit**

vendredi 1 août 2025				
Filet de poisson meunière & quartier de citron Ratatouille à la provençale Coulommiers à la coupe Abricot				
lundi 4 août 2025	mardi 5 août 2025	mercredi 6 août 2025	jeudi 7 août 2025	vendredi 8 août 2025
Tranche de melon Cordon bleu de volaille Tomates à la provençales Yaourt nature & sucre	<b>Menu issu de l'agriculture biologique</b> Bœuf mode (boeuf bio) Riz de Camargue IGP & carottes Emmental à la coupe Prune	Repas Pique nique	Pavé de colin sauce épices douces Courgettes persillées Cantal AOP à la coupe Nectarine	<b>Menu végétarien</b> Salade verte bio & vinaigrette <b>Lasagnes aux légumes au soleil préparées par nos chefs</b> Fromage frais aux fruits
lundi 11 août 2025	mardi 12 août 2025	mercredi 13 août 2025	jeudi 14 août 2025	vendredi 15 août 2025
Salade de concombre bio à la Grecque Poulet LBR rôti & mayonnaise Frites Flan vanille <i>Haut de cuisine*</i>	Tranche de pastèque Sauté de taureau sauce tomate Polenta Fromage blanc nature & sucre	Repas Pique nique	Carottes râpées bio & vinaigrette <b>Omelette roulée nature réalisée par nos chefs</b> Haricots verts persillées Yaourt aromatisé	FÉRIE Assomption
lundi 18 août 2025	mardi 19 août 2025	mercredi 20 août 2025	jeudi 21 août 2025	vendredi 22 août 2025
<b>Menu végétarien</b> Croque-fromage Veggi * Salade verte bio & vinaigrette Vache picon Crème dessert chocolat * Pierre clot (150g)	<b>Menu issu de l'agriculture biologique</b> Sauté de porc au caramel (porc bio) Courgettes persillées Saint Nectaire AOP à la coupe Melon	Repas Pique nique	Salade de tomates bio & mozzarella Sauté de bœuf printannier Semoule <b>Purée de pommes bio préparée par nos chefs</b>	<b>Repas Espagnol</b> Tranche de pastèque bio & fêta <b>Paëlla garnie du pêcheur</b> <b>Glace artisanale à la vanille*</b> * 60 mL compagnie des desserts
lundi 25 août 2025	mardi 26 août 2025	mercredi 27 août 2025	jeudi 28 août 2025	vendredi 29 août 2025
Saucisse de Lozère HVE Lentilles mijotées Tomme de l'Ubaye à la coupe Pastèque	<b>Repas froid issu de l'agriculture biologique &amp; végétarien</b> Œufs durs bio & mayonnaise Salade de pâtes bio au pistou Camembert à la coupe Abricot	Repas Pique nique	Concombre bio & dés d'emmental Paupiette de veau au jus Gratin de courgettes bio <b>Cake aux pépites de chocolat préparé par nos chefs</b>	Filet de lieu sauce oseille Petits pois mijotés Edam à la coupe Pastèque