



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

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

Bon appétit !

lundi 1 décembre 2025	mardi 2 décembre 2025	mercredi 3 décembre 2025	jeudi 4 décembre 2025	vendredi 5 décembre 2025
Carottes râpées bio & vinaigrette Filet de poisson pané & quartier de citron Haricots verts persillés Liégeois au chocolat	Cassoulet (saucisse Strasbourg, sauté porc, saucisson à l'ail & haricots blancs) Tomme de l'Ubaye à la crème Pomme	Sauté de bœuf thaï Riz pilaf bio Montcadi croûte noire à la coupe Poire	Calamars à la romaine & quartier de citron Gratin d'épinards Camembert à la coupe Clémentine	Menu issu de l'agriculture biologique & VEGETARIEN Salade verte & vinaigrette aux aqrumes Tajine de légumes aux pois chiches Semoule Yaourt aromatisé
lundi 8 décembre 2025	mardi 9 décembre 2025	mercredi 10 décembre 2025	jeudi 11 décembre 2025	vendredi 12 décembre 2025
Salade coleslaw Nuggets de poulet & ketchup Gratin de chou-fleur Fromage blanc nature & sucre	Menu issu de l'agriculture biologique Bœuf bourguignon Semoule Emmental à la coupe Kiwi	Emincés d'endives bio & vinaigrette Rôti de porc HVE au jus Purée de butternut & PDT Flan vanille nappé de caramel	Salade iceberg bio & croûtons Filet de lieu frais sauce mandarine Penne Rigate bio & râpé Purée de pommes bio préparée par nos chefs	MENU VEGETARIEN Omelette nature Bio <i>roulée par nos chefs</i> Carottes vichy Saint Nectaire AOP à la crème Banane
lundi 15 décembre 2025	mardi 16 décembre 2025	mercredi 17 décembre 2025	jeudi 18 décembre 2025	vendredi 19 décembre 2025
Menu issu de l'agriculture biologique & VEGETARIEN Salade verte & vinaigrette Bolognaise de lentilles Torti semi-complètes Yaourt nature & sucre	Sauté de taureau à la provençale Riz de Camargue IGP Cantal AOP à la coupe Orange	Repas de Noël des CDL Carottes râpées bio & edam Filet de poisson meunière Brocolis bio à la béchamel Chou vanille & nanillottes	Repas de Noël Salade verte, dés d'emmental & croutons Sauté de dinde aux marrons Pommes duchesses Bûche au chocolat de Noël Clémentine + Panillottes	Bouillon de légumes, pâtes alphabet & râpé Potimenter de lieu (purée de potimarron & PDT) Poire
lundi 22 décembre 2025	mardi 23 décembre 2025	mercredi 24 décembre 2025	jeudi 25 décembre 2025	vendredi 26 décembre 2025
		<i>Garig vous souhaite un joyeux réveillon de Noël</i>	<i>Joyeux Noël</i> 	
lundi 29 décembre 2025	mardi 30 décembre 2025	mercredi 31 décembre 2025	jeudi 1 janvier 2026	vendredi 2 janvier 2026
		<i>Garig vous souhaite un joyeux réveillon du jour de l'an</i>	<i>Garig vous souhaite une très belle année...</i>	