



Nos engagements :

Fruits et légumes
frais de saison



Haute valeur
environnementale



Toutes les
Volailles sont
Label Rouge



Toutes les viandes
sont d'origine
FRANCE



Boeuf de qualité
Éleveurs du Sud



Pêche durable



Produit local



Préparé dans
notre cuisine



Produit
Artisanal



Fromage à la
coupe



Fromage AOP
/ AOC



Produit issu de
l'agriculture
biologique



Produit
végétarien



Certification
Environnementale
niveau 2



Bon appétit !

NB : Manipulant tous types
d'aliments dans nos ateliers,
traces possible de : poisson,
œuf, crustacé, mollusque,
moutarde, céleri, lupin, soja,
gluten, sulfite, sésame, fruits à
coque, arachide, lait.

Dans le cadre de notre animation "Ma Cantine te raconte des histoires",
GARIG met à l'honneur le livre "Le Comte de Monte-Cristo"

Chef-d'œuvre d'Alexandre Dumas, ce livre raconte l'incroyable aventure d'Edmond Dantès, jeune marin courageux et généreux.
Injustement emprisonné au château d'If, Edmond parvient à s'échapper.
Grâce à son compagnon d'infortune, il découvre un trésor fabuleux qui lui permet de devenir le Comte de Monte-Cristo.
C'est sous cette nouvelle identité qu'il décide d'aider ceux qu'il aime et de se venger de ceux qui l'ont trahi... mais il fini par apprendre que le pardon et l'espoir sont bien plus puissants que la vengeance...

Citation choisie par Garig :
"Je ne pense pas que l'homme était censé atteindre le bonheur si facilement. Le bonheur est comme ces palais des contes de fées dont les portes sont gardées par des dragons : il faut se battre pour le conquérir." Alexandre Dumas.

lundi 1 septembre 2025	mardi 2 septembre 2025	mercredi 3 septembre 2025	jeudi 4 septembre 2025	vendredi 5 septembre 2025
Menu de la Rentrée  	Jus de Pomme des Alpes ~~~ Filet de colin menuinière & Pommes noisette ~~~ Carré président Pastèque	Centre aéré Steak haché de boeuf au jus Aubergines à la provençale ~~~ Fourme d'Ambert à la coupe * Fruit de saison *	Concombre & vinaigrette ~~~ Ravioles au chèvre & ciboulette & sauce tomate ~~~ Yaourt nature & sucre *	Salade verte & vinaigrette ~~~ Filet de Hoki sauce citron Epinards béchamel ~~~ Crumble aux poires

lundi 8 septembre 2025	mardi 9 septembre 2025	mercredi 10 septembre 2025	jeudi 11 septembre 2025	vendredi 12 septembre 2025
Salade de tomate mozzarella & basilic ~~~ Gardianne de Taureau Riz de Camargue ~~~ Fromage blanc nature & sucre *	MENU VEGETARIEN Pané de blé épinards Ratatouille réalisée par nos chefs ~~~ Carline de l'Ubaye à la coupe Fruit de saison	Centre aéré MENU BIO Sauté de veau sauce basquaise Blé aux épices ~~~ Emmental à la coupe * Raisin *	Radis beurre ~~~ Colombo de dinde Haricot plat ~~~ Yaourt nature & sucre *	La cantine te raconte des histoires : Le comte de Monte-Cristo Salade Iceberg & dés d'emmental ~~~ Calamars frais à la setoise Carottes persillées ~~~ Gâteau à l'anis & aux pommes HVE

lundi 15 septembre 2025	mardi 16 septembre 2025	mercredi 17 septembre 2025	jeudi 18 septembre 2025	vendredi 19 septembre 2025
MENU BIO Carottes râpées & vinaigrette ~~~ Sauté de boeuf forestier Courgettes au basilic ~~~ Fromage blanc nature bio & sucre *	Filet de saumon sauce crevettes & Coquillettes semi-complètes & râpé ~~~ Cantal à la coupe * Fruit de saison	Centre aéré Sauté de poulet aux herbes de provence Petits pois & Carottes locale ~~~ Tomme de l'Ubaye à la coupe Fruit de saison	MENU VEGETARIEN Concombre & dés de brebis Brouillade nature par nos chefs & coulis de tomate Semoule ~~~ Purée de pommes HVE par nos chefs	Filet de Merlu sauce curry Brocolis persillés ~~~ Gouda à la coupe * Fruit de saison *

SEMAINE DU DEVELOPPEMENT DURABLE				
Végétarien : Protection de la vie	Anti Gaspi : Plaisir des enfants	Sans cuisson : Economie des ressources	Responsable : Produits bio	Préservation des ressources aquatiques
lundi 22 septembre 2025 MENU VEGETARIEN Couscous végétarien Légumes couscous & pois chiche & Semoule ~~~ Lou Foundre à la coupe Fruit de saison	mardi 23 septembre 2025 Salade iceberg & croûtons ~~~ Saucisse de Lozère & Ketchup & Purée de pomme de terre ~~~ Yaourt local agricole & sucre	mercredi 24 septembre 2025 Centre aéré - Repas froid Concombre vinaigrette ~~~ Rôti de dinde & tapenade Salade de pâtes composée (tomate, mozzarella & basilic) ~~~ Gâteau au chocolat	jeudi 25 septembre 2025 MENU BIO Sauté de boeuf sauce marengo Carottes persillées ~~~ Camembert à la coupe * Fruit de saison *	vendredi 26 septembre 2025 Salade tomates & dés de mimolette ~~~ Filet de colin menuinière Ratatouille par nos chefs ~~~ Yaourt aux fruits *

Sous réserve d'approvisionnement

* Aide de l'Union Européenne à destination des écoles



Toute l'actualité Garig :

