

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.



lundi 3 novembre 2025	mardi 4 novembre 2025	mercredi 5 novembre 2025	jeudi 6 novembre 2025	vendredi 7 novembre 2025
Menu HALLOWEEN & VEGETARIEN Salade iceberg & cheddar ~~~ Cappelletti ricotta & épinard & sauce tomate ~~~ Fromage blanc en saeu & coulis de fruits rouges	Chou blanc vinaigrette ~~~ Saucisse de Lozère Lentilles & carottes mijotées ~~~ Yaourt aux fruits	Centre de Loisirs Salade d'endives vinaigrette ~~~ Poulet rôti au jus Petits pois mijotés ~~~ Gâteau moelleux au chocolat par nos chefs	~~~ Filet de Colin meunière & citron ~~~ Haricots vert persillés ~~~ Lou Foundre à la coupe ~~~ Kiwi	~~~ Bolognaise de bœuf & Coquillettes semi-complètes & râpé ~~~ Camembert à la coupe ~~~ Banane
lundi 10 novembre 2025	mardi 11 novembre 2025	mercredi 12 novembre 2025	jeudi 13 novembre 2025	vendredi 14 novembre 2025
Carottes râpées au citron ~~~ Daube de bœuf à la provençale & Polenta ~~~ Yaourt nature & sucre	FÉRIÉ	Centre de Loisirs Salade verte & dés d'emmental ~~~ Filet de Colin sauce oseille Gratin de chou fleur & pomme de terre ~~~ Crème dessert chocolat	MENU VEGETARIEN ~~~ Pané de blé aux épinards & Boulgour à la tomate ~~~ Carré président ~~~ Ananas	~~~ Fruit de mer sauce curry & Penne rigate & râpé ~~~ Cantal à la coupe ~~~ Poire
lundi 17 novembre 2025	mardi 18 novembre 2025	mercredi 19 novembre 2025	jeudi 20 novembre 2025	vendredi 21 novembre 2025
Betterave & maïs ~~~ Nuggets de volaille & Curry de légumes Garig ~~~ Clafoutis aux poires par nos chefs	Filet de Lieu sauce olives & citron ~~~ Brocolis persillés ~~~ Carline de l'Ubaye à la coupe ~~~ Clémentine	Centre de Loisirs Potimientier de canard (effiloché de canard, purée de potiron & pomme de terre) ~~~ Fourme d'Ambert à la coupe ~~~ Kaki pomme	MENU VEGETARIEN & BIO ~~~ Brouillade nature par nos chefs & coulis de tomate ~~~ Gratin de céleri & pomme de terre ~~~ Gouda à la coupe ~~~ Pomme	Salade Iceberg ~~~ Sauté de porc sauce madère & Gnocchis ~~~ Purée de pomme HVE Garig par nos chefs
lundi 24 novembre 2025	mardi 25 novembre 2025	mercredi 26 novembre 2025	jeudi 27 novembre 2025	vendredi 28 novembre 2025
MENU BIO Sauté de bœuf marengo ~~~ Purée de patate douce & de pommes de terre aux épices ~~~ Emmental à la coupe ~~~ Poire	MENU VEGETARIEN Carottes râpées ~~~ Nuggets de blé & ketchup Haricots vert persillés ~~~ Yaourt local agricole & miel de Velau	Centre de Loisirs - MENU BIO Chou rouge vinaigrette ~~~ Sauté de veau aux olives ~~~ Petit pois carottes ~~~ Flan vanille nappé caramel	Menu : Les Lettres de mon Moulin jeudi 27 novembre 2025 Endives & dés de chèvre ~~~ Gardiane de taureau & Riz de Camargue ~~~ Gâteau aux amandes par nos chefs	~~~ Filet de saumon à la vanille ~~~ Gratin de courge ~~~ Tomme de l'Ubaye à la coupe ~~~ Banane

Sous réserve d'approvisionnement

Toutes les composantes soulignées sont éligibles FRANCE AGRIMER :
Aide de l'Union Européenne à destination des écoles



Toute l'actualité Garig :

