

Garig

Menus du mois d'Octobre 2026 Centres de loisirs de Saint Jeannet

Pour suivre l'actualité Garig
sur les réseaux sociaux



Nos engagements :

Pain :
Artisanal et Local

Produits issus de
l'agriculture
biologique

Produit IGP Indication
géographique protégée

Toutes les viandes
sont d'origine
France

Boeuf :
Exclusivement
Race à Viande

Produits Label rouge

Fruits et légumes :
Frais de saison

Produit

Poisson :
Exclusivement

Bon appetit !

lundi 19 octobre 2026	mardi 20 octobre 2026	mercredi 21 octobre 2026	jeudi 22 octobre 2026	vendredi 23 octobre 2026
Menu végétarien Emincés d'endives aux noix Cari de légumes & pois chiches Riz créole Gouda à la coupe Flan vanille nappé de caramel	Feuilleté au chèvre Pavé de colin sauce mandarine (végétarien: omelette nature) Epinards béchamel Edam à la coupe Fruit de saison	Salade de pois chiches Gardiane de taureau (végétarien: nems aux légumes) Poêlée de haricots verts & champignons Pont l'Evêque AOP à la coupe Fruit de saison	Menu issu de l'agriculture biologique Carottes râpées & vinaigrette Bolognaise de bœuf (végétarien: bolognaise végétarienne non bio) Coquillettes Emmental à la coupe Liégeois chocolat	Œuf dur mayonnaise Brandade de poisson (végétarien: Crispy beignet carotte curry coco) <i>(Purée de PDT fraîches)</i> Saint Paulin à la coupe Fruit de saison
lundi 26 octobre 2026	mardi 27 octobre 2026	mercredi 28 octobre 2026	jeudi 29 octobre 2026	vendredi 30 octobre 2026
Salade verte vinaigrette Tajine de veau (végétarien: falafels sauce fromage blanc) Semoule Rondelé nature Fruit de saison	Endives vinaigrette Saucisse de Lozère (végétarien: nuggets de blé) Lentilles mijotées IGP Camembert à la coupe Fruit de saison	Menu issu de l'agriculture biologique & végétarien Céleri rémoulade Omelette nature du chef Poêlée de chou-fleur au cumin Mini cabrette Yaourt aromatisé	Salade de maïs Haut de cuisse de poulet & herbes de Provence (végétarien: galette de légumes façon ratatouille) Farfalles & fromage râpé Edam à la coupe Mousse au chocolat	Menu Halloween des CDL Salade de betteraves Filet de lieu sauce napolitaine (végétarien: tarte au fromage) Gratin de courge butternut & Pommes de terre Tomme blanche à la coupe Panna cotta & coulis de fruits rouges

Fromage AOP / AOC
Produit Artisanal
Produit local
Préparé dans notre cuisine
Omelettes cuisinées sur la cuisine centrale avec des oeufs issus de l'agriculture biologique