



Semaine : 8 **lundi 22 février 2021** **au** **vendredi 26 février 2021**

Lundi	Journée Américaine	BIO Mercredi	Jeudi	Vendredi
Taboulé	Salade de Coleslaw	Concombres vinaigrette	Friand à la viande	Salade verte & croutons
Sauté de bœuf aux olives	Hamburger	Couscous végétarien	Emincé de volaille au thym	Pâtes en sauce au saumon fumé
Carottes braisées	Pommes rissolées	Edam	Trio de légumes hivernaux	Petit suisse sucré
Camembert	Yaourt aromatisé	Fruit de Saison	Babybel	Compote pomme banane Maison
Fruit de Saison	Beignet	Pain sportif	Biscuit	Beignet
biscuit	Pain + Confiture			

Semaine : 9 **lundi 1 mars 2021** **au** **vendredi 5 mars 2021**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Mélange de crudités de saison	Salade de riz	Carottes râpées	Salade de Betteraves & Mais	Pois chiches en vinaigrette
Steak haché au jus	Omelette au fromage Maison	Sauté de veau à l'orientale	Farfalles à la Bolognaise	Hoki pané & citron
Purée de Pomme de Terre	Haricots verts persillés	Semoule	Flan Vanille	Epinards à la crème
Gouda	Brie	Saint Paulin	Fruit de Saison	Emmental
Tarte aux pommes	Fruit de Saison	Crème dessert au chocolat	Pain + Chocolat	Fruit de Saison
Biscuit	Pain au lait sucré	Barre de céréales		Biscuit

Légendes :

- Bio
- Fait Maison
- Repas Végétarien
- Local
- Viande Bovine Française
- Viande Française
- Issu de la pêche durable
- Repas 100% Bio

Pain Bio à chaque repas



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

L'équipe Garig vous souhaite un Bon Appétit !