



Semaine : 10 à 15

10 mars 2021	17 mars 2021	24 mars 2021	31 mars 2021	7 avril 2021
Taboulé	Carottes râpées	Salade de lentilles	Friand à la viande	Salade de pois chiches
Omelette fraîche nature	Poulet Rôti	Colin sauce citron huile d'olive	Blanquette de veau	Escalope de veau hachée au thym
Julienne de légumes	Purée de pomme de terre	Epinards à la crème	Riz	Haricots verts persillés
Gouda	Saint Paulin	Coulommier à la coupe	Brie	Emmental
Fruit de Saison	Fruit de Saison	Fruit de Saison	Fruit de Saison	Fruit de Saison

Semaine : 16 à 21

14 avril 2021	21 avril 2021			
Radis beurre	Carottes râpées			
Emincé de volaille au curry	Sauté de bœuf à la provençale			
Polenta	Lentilles au jus			
Edam	Emmental			
Cocktail de fruit au sirop	Liégeois au chocolat			

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 !