



Menus de l'ALSH 100% Bio (hors plat protidique)

Engagements Garig :

Le Pain Artisanal local et Bio



Les Fruits et Légumes, céréales et féculents
Issus exclusivement de l'agriculture biologique



Les produits laitiers et les desserts
Issus exclusivement de l'agriculture biologique



Les volailles
Exclusivement Label Rouge



Le boeuf
Exclusivement Race à viande



Toutes les viandes
Exclusivement origine France



Des Poissons
Majoritairement issus de la pêche durable



Les fromages
Majoritairement à la coupe

Menu Végétarien :
1 fois par semaine



Des produits Locaux
Dès que possible



Du fait Maison



lundi 30 mai 2022	mardi 31 mai 2022	mercredi 1 juin 2022	jeudi 2 juin 2022	vendredi 3 juin 2022
		Emincé de veau à l'orientale Haricots verts persillés Saint Paulin à la coupe Tarte aux pommes <i>Pain et chocolat</i>		
lundi 6 juin 2022	mardi 7 juin 2022	mercredi 8 juin 2022	jeudi 9 juin 2022	vendredi 10 juin 2022
		Escalope de dinde au thym Petits pois et carottes Vache qui rit Fruit de Saison <i>Beignet, compote</i>		
lundi 13 juin 2022	mardi 14 juin 2022	mercredi 15 juin 2022	jeudi 16 juin 2022	vendredi 17 juin 2022
		Omelette fraîche nature Trio de légumes Emmental à la coupe Fruit de Saison <i>Barre de céréales, fruit</i>		
lundi 20 juin 2022	mardi 21 juin 2022	mercredi 22 juin 2022	jeudi 23 juin 2022	vendredi 24 juin 2022
		Pavé de saumon vapeur & citron Aubergines en sauce tomate Tomme de savoie IGP Fruit de Saison <i>Pain et confiture</i>		
lundi 27 juin 2022	mardi 28 juin 2022	mercredi 29 juin 2022	jeudi 30 juin 2022	vendredi 1 juillet 2022
		Curry de légumes aux pois chiche & Boulgour Tomme de la Vezouze Compote de pomme Maison <i>pain au lait et compote</i>		