



Menus de l'ALS H 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 29 août 2022	mardi 30 août 2022	mercredi 31 août 2022	jeudi 1 septembre 2022	vendredi 2 septembre 2022
lundi 5 septembre 2022	mardi 6 septembre 2022	mercredi 7 septembre 2022	jeudi 8 septembre 2022	vendredi 9 septembre 2022
		Goulash de bœuf à la Hongroise Polenta au Basilic Brie à la coupe Pêche <i>Pain et confiture</i>		
lundi 12 septembre 2022	mardi 13 septembre 2022	mercredi 14 septembre 2022	jeudi 15 septembre 2022	vendredi 16 septembre 2022
		Emincé de poulet au jus Gratin de Brocolis Tomme de la Vezouze Prune <i>Biscuit, compote</i>		
lundi 19 septembre 2022	mardi 20 septembre 2022	mercredi 21 septembre 2022	jeudi 22 septembre 2022	vendredi 23 septembre 2022
		Parmentier de poisson Yaourt brassé aux fruits mixés Tarte aux pommes <i>Barre de céréales, fruit</i>		
lundi 26 septembre 2022	mardi 27 septembre 2022	mercredi 28 septembre 2022	jeudi 29 septembre 2022	vendredi 30 septembre 2022
		Quenelles natures sauce forestière Riz Tomme d'Anjou Compote pomme poire Maison <i>Pain et chocolat</i>		