



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

A la coupe AOC / AOP



Menu Végétarien :

1 fois par semaine



Des produits Locaux

Dès que possible



Du fait Maison



lundi 5 décembre 2022	mardi 6 décembre 2022	mercredi 7 décembre 2022	jeudi 8 décembre 2022	vendredi 9 décembre 2022
		Colombo de dinde Chou-fleur paprika et riz Yaourt aromatisé Gâteau Maison <i>Biscuit et fruit</i>		

lundi 12 décembre 2022	mardi 13 décembre 2022	mercredi 14 décembre 2022	jeudi 15 décembre 2022	vendredi 16 décembre 2022
		Chili Con Carne Riz Cantal AOP Yaourt Aromatisé <i>Pain et confiture</i>		

lundi 19 décembre 2022	mardi 20 décembre 2022	mercredi 21 décembre 2022	jeudi 22 décembre 2022	vendredi 23 décembre 2022
Dahl de lentilles au lait de coco Riz Pilaf Edam à la coupe Fruit de Saison	Poulet rôti aux herbes de provence Gratin de patate douce PDT Yaourt aromatisé Fruit de Saison	Bolognaise de thon Penne Rigate Gouda à la coupe Flan Vanille	Sauté de veau sauce forestière Haricots verts persillés Brie à la coupe Fruit de Saison	Colin pané & citron Petits pois mijotés Emmental à la coupe Cake aux pépites de chocolat
Fabriqué par la Cuisine Centrale de Vitrolles				
<i>Pain & Chocolat</i>	<i>Barre de céréales, compote</i>	<i>Biscuit, fruit</i>	<i>Pain et confiture</i>	<i>Biscuit, Fruit</i>

lundi 26 décembre 2022	mardi 27 décembre 2022	mercredi 28 décembre 2022	jeudi 29 décembre 2022	vendredi 30 décembre 2022
Joyeuses fêtes de fin d'année				