



# 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 2 janvier 2023	mardi 3 janvier 2023	mercredi 4 janvier 2023	jeudi 5 janvier 2023	vendredi 6 janvier 2023
		Cordon Bleu Lentilles au jus Tomme de la Vezouze Fruit de Saison  <i>Pain &amp; Chocolat</i>		
lundi 9 janvier 2023	mardi 10 janvier 2023	mercredi 11 janvier 2023	jeudi 12 janvier 2023	vendredi 13 janvier 2023
		Steak haché de bœuf au jus Petits pois et carottes mijotés Fromage Blanc & Sucre Compote pomme banane Maison  <i>Biscuit, Fruit</i>		
lundi 16 janvier 2023	mardi 17 janvier 2023	mercredi 18 janvier 2023	jeudi 19 janvier 2023	vendredi 20 janvier 2023
		Gardiane de Taureau Brocolis en persillade Emmental à la coupe Cake pépites chocolat Maison  <i>Pain &amp; Confiture</i>		
lundi 23 janvier 2023	mardi 24 janvier 2023	mercredi 25 janvier 2023	jeudi 26 janvier 2023	vendredi 27 janvier 2023
		Filet de lieu sauce curry Boulgour Saint Paulin à la coupe Yaourt aromatisé  <i>Biscuit, Fruit</i>		
lundi 30 janvier 2023	mardi 31 janvier 2023	L'équipe Garig vous souhaite un Bon Appétit !		