



# 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



Sous réserve d'approvisionnement

lundi 1 mai 2023	mardi 2 mai 2023	mercredi 3 mai 2023	jeudi 4 mai 2023	vendredi 5 mai 2023
		Sauté de bœuf à la Hongroise Polenta Camembert à la coupe Crème dessert vanille <i>Pain &amp; Chocolat</i>		
lundi 8 mai 2023	mardi 9 mai 2023	mercredi 10 mai 2023	jeudi 11 mai 2023	vendredi 12 mai 2023
		Cuisse de poulet rôtie Haricots verts persillés Tomme grise à la coupe Fruit de Saison <i>Barre de céréales, compote</i>		
lundi 15 mai 2023	mardi 16 mai 2023	mercredi 17 mai 2023	jeudi 18 mai 2023	vendredi 19 mai 2023
		Emiété de thon tomate & Basilic Riz Pilaf Gouda à la coupe Pastèque* <i>*sous réserve d'approvisionnement Pain &amp; Confiture</i>		
lundi 22 mai 2023	mardi 23 mai 2023	mercredi 24 mai 2023	jeudi 25 mai 2023	vendredi 26 mai 2023
		Pavé de colin aux fines herbes Haricots verts persillés Coulommiers à la coupe Melon Jaune <i>biscuit, compote</i>		
lundi 29 mai 2023	mardi 30 mai 2023	mercredi 31 mai 2023	jeudi 1 juin 2023	vendredi 2 juin 2023
		Boulettes de bœuf à l'orientale Ecrasé de pomme de terre Emmental à la coupe Panna Cotta aux fruits rouges Maison <i>Pain &amp; Chocolat</i>		

NB : Manipulant tous types d'aliments dans nos ateliers, traces possible de : poisson, œuf, crustacé, mollusque, moutarde, céleri, lupin, soja, gluten, sulfite, sésame, fruits à coque, arachide, lait.