



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
- Fabriqué dans nos locaux**

Réseaux Sociaux

Sous réserve d'approvisionnement

lundi 30 septembre 2024	mardi 1 octobre 2024	mercredi 2 octobre 2024	jeudi 3 octobre 2024	vendredi 4 octobre 2024
		Rôti de bœuf & Ketchup Taboulé Fromage blanc et sucre Pomme <i>Pain & chocolat</i>		
lundi 7 octobre 2024	mardi 8 octobre 2024	mercredi 9 octobre 2024	jeudi 10 octobre 2024	vendredi 11 octobre 2024
		Filet de lieu aux épices douces Carottes vichy Vache qui rit Raisin Blanc <i>Biscuit, compote</i>		
lundi 14 octobre 2024	mardi 15 octobre 2024	mercredi 16 octobre 2024	jeudi 17 octobre 2024	vendredi 18 octobre 2024
		Cuisse de poulet LBR sauce chasseur Tortis & emmental râpé Brie à la coupe Prune <i>Pain & confiture</i>		
lundi 21 octobre 2024	mardi 22 octobre 2024	mercredi 23 octobre 2024	jeudi 24 octobre 2024	vendredi 25 octobre 2024
Bœuf à la Provençale Purée de pomme de terre Edam à la coupe Poire <i>Pain & confiture</i>	Riz à la Mexicaine (Haricots rouges, poivrons, sc tomate, Riz Basmati) Emmental à la coupe Ananas <i>Biscuit, fromage blanc</i>	Aiguillettes de volaille sauce moutarde Bouquet de légumes Coulommiers à la coupe Gâteau à la vanille <i>Pain & chocolat</i>	Lasagnes à la bolognaise aux pâtes bio locales Saint Paulin à la coupe Flan Caramel Biscuit, fruit	Aioli & ses légumes Vache qui rit Kaki Pain & miel
lundi 28 octobre 2024	mardi 29 octobre 2024	mercredi 30 octobre 2024	jeudi 31 octobre 2024	vendredi 1 novembre 2024
Filet de poisson meunière Haricots verts à l'ail Yaourt aromatisé Raisin <i>Pain & chocolat</i>	Gratin de gnocchis épinards & parmesan Gouda à la coupe Prune <i>Biscuit, compote</i>	Rôti de dinde LBR au jus Gratin de chou-fleur Saint Paulin à la coupe Pomme <i>Biscuit, compote</i>	Halloween Cervelle de dragon sanqlante Ecrasé de démons Fromage puant Dôme Sanguinolant <i>Pain & confiture</i>	Steak haché de boeuf & ketchup Ecrasé de patate douce et PDT Camembert Gâteau de semoule au coulis de fruits rouges

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.