



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

lundi 3 février 2025	mardi 4 février 2025	mercredi 5 février 2025	jeudi 6 février 2025	vendredi 7 février 2025
		Filet de lieu à l'armoricaine Poêlée de légumes & PDT Petit suisse aux fruits Banane <i>Biscuit, fruit</i>		
lundi 10 février 2025	mardi 11 février 2025	mercredi 12 février 2025	jeudi 13 février 2025	vendredi 14 février 2025
Omelette sauce tomate & Riz de Camargue IGP Yaourt à la vanille Kiwi <i>Biscuit, fruit</i>	Potimenter de Canard Gouda à la coupe Banane <i>Barre pâtissière, purée de fruit</i>	Brouillade nature Haricots verts persillés Yaourt aromatisé Salade de fruits <i>Pain & chocolat</i>	Sauté de bœuf Bourguignon Pommes de terre sautées Edam à la coupe Poire <i>Pain & confiture</i>	Sauce au saumon Farfalles & emmental râpé Brie à la coupe Purée pomme vanille <i>Biscuit, fruit</i>
lundi 17 février 2025	mardi 18 février 2025	mercredi 19 février 2025	jeudi 20 février 2025	vendredi 21 février 2025
Sauté de Taureau aux olives Semoule Emmental à la coupe Clémentine <i>Pain & chocolat</i>	Poulet rôti aux herbes Gratin de Butternut et PDT Yaourt du champsaur et confiture Poire <i>Biscuit, fruit</i>	Filet de lieu sauce au curry Petits pois mijotés Tomme de Pays Kiwi <i>Barre pâtissière, purée de fruits</i>	Sauce tomate basilic Tortis & emmental râpé Edam à la coupe Banane <i>Pain & miel</i>	Pavé de colin sauce crème et herbes Poêlée de légumes et PDT Coulommiers Gâteau moelleux aux poires <i>Biscuit, fruit</i>
lundi 24 février 2025	mardi 25 février 2025	mercredi 26 février 2025	jeudi 27 février 2025	vendredi 28 février 2025
		Sauté de volaille à la Dijonnaise Coquillettes et emmental râpé Petit suisse aux fruits Kiwi <i>Biscuit, fruit</i>		

L'équipe Garig vous souhaite un Bon Appétit

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.