



# 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
- Des fromages à la coupe**  
A la coupe AOP
- Menu Végétarien :**  
1 fois par semaine
- Des produits Locaux**  
Dès que possible
- Fabriqué dans nos locaux**
- Produit Haute valeur Environnementale**
- Produit IGP**



Réseaux Sociaux

Sous réserve d'approvisionnement

lundi 30 juin 2025	mardi 1 juillet 2025	mercredi 2 juillet 2025	jeudi 3 juillet 2025	vendredi 4 juillet 2025
		Salade de pâtes, crudités au thon Gouda Nectarine  Pain & confiture		
lundi 7 juillet 2025	mardi 8 juillet 2025	mercredi 9 juillet 2025	jeudi 10 juillet 2025	vendredi 11 juillet 2025
<i>Bon Appétit !</i>				
lundi 14 juillet 2025	mardi 15 juillet 2025	mercredi 16 juillet 2025	jeudi 17 juillet 2025	vendredi 18 juillet 2025
lundi 21 juillet 2025	mardi 22 juillet 2025	mercredi 23 juillet 2025	jeudi 24 juillet 2025	vendredi 25 juillet 2025
lundi 28 juillet 2025	mardi 29 juillet 2025	mercredi 30 juillet 2025	jeudi 31 juillet 2025	vendredi 1 août 2025

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.