



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 1 juillet 2024	mardi 2 juillet 2024	mercredi 3 juillet 2024	jeudi 4 juillet 2024	vendredi 5 juillet 2024
		Filet de lieu sauce fines herbes Haricots verts persillés Petit suisse aux fruits Purée de pomme <i>Biscuit, fruit</i>		
lundi 8 juillet 2024	mardi 9 juillet 2024	mercredi 10 juillet 2024	jeudi 11 juillet 2024	vendredi 12 juillet 2024
Sauté de veau Marengo Poêlée de légumes Brie à la coupe Petit suisse aux fruits <i>Pain et confiture, jus de fruit</i>	Pavé de colin sauce citron persillée Riz Gouda à la coupe Fruit de Saison <i>Beignet, compote, sirop</i>	Rôti de bœuf au jus Semoule Yaourt nature & sucre Compote de pomme fraise <i>biscuit, fruit, jus de fruit</i>	Omelette préparée sur la cuisine Gratin de brocolis Edam à la coupe Fruit de Saison <i>Pain & chocolat, sirop</i>	Filet de lieu à l'oseille Courgettes sautées Coulommiers à la coupe Fruit de Saison <i>Biscuit, compote, sirop</i>
lundi 15 juillet 2024	mardi 16 juillet 2024	mercredi 17 juillet 2024	jeudi 18 juillet 2024	vendredi 19 juillet 2024
Sauté de taureau aux olives Carottes braisées Emmental à la coupe Fruit de Saison <i>Pain & Chocolat</i>	Chili sin carne & Riz Camembert à la coupe Flan au Caramel <i>Beignet, fruit</i>	Rôti de dinde LBR Salade de tomates Petits suisse aux fruits Gâteau aux pépites de chocolat <i>Pain & Confiture</i>	Lasagnes à la bolognaise (aux pâtes fraîches locales) Yaourt nature & sucre Pastèque <i>Biscuit, compote</i>	Filet de colin à l'armoricaine Blé pilaf Edam à la coupe Smoothie de fruits <i>Biscuit, fruit</i>
lundi 22 juillet 2024	mardi 23 juillet 2024	mercredi 24 juillet 2024	jeudi 25 juillet 2024	vendredi 26 juillet 2024
Dos de colin pané & quartier de citron Tomates à la provençale Brie à la coupe Fruit de Saison <i>Pain & confiture</i>	Œuf à la florentine Emmental à la coupe Fruit de Saison <i>Biscuit, compote</i>	Sauté de bœuf à la Hongroise Purée de pomme de terre Petit suisse aux fruits Fruit de Saison <i>Beignet, compote</i>	Cuisse de poulet rôtie LBR Aubergines à la provençale Tomme de Pays Compote pomme poire <i>Pain & Chocolat</i>	Sauce au saumon Coquillettes & emmental râpé Gouda à la coupe Mousse au chocolat <i>Biscuit, fruit</i>
lundi 29 juillet 2024	mardi 30 juillet 2024	mercredi 31 juillet 2024	<i>L'équipe Garig vous souhaite un Bon Appétit !</i>	
Curry de légumes aux pois chiches Semoule Petit suisse aux fruits Pastèque <i>Biscuit, fruit</i>	Cordon bleu de volaille Poêlée estivale Rondelé Melon <i>Pain & chocolat</i>	Paëlla de poisson (Riz) Emmental à la coupe Crème dessert vanille <i>Gaufre, fruit</i>		

Sous réserve d'approvisionnement

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.