



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 = EN VERT



Les produits laitiers et les desserts
Issus exclusivement de l'agriculture biologique = EN VERT



Les volailles
Exclusivement Label Rouge



Le bœuf
Exclusivement Race à viande



Toutes les viandes
Exclusivement origine France



Des Poissons
Issus de la pêche durable



Les fromages à la coupe
AOP / AOC



Menu Végétarien : 1 fois par semaine



Des produits Locaux
Dès que possible



Fabriqué dans nos locaux



Sous réserve d'approvisionnement

lundi 29 juillet 2024	mardi 30 juillet 2024	mercredi 31 juillet 2024	jeudi 1 août 2024	vendredi 2 août 2024
			Sauté de bœuf sauce aux olives Farfallines Brie à la coupe Fruit de Saison <i>Pain & Confiture</i>	Filet de colin sauce vierge Ratatouille Gouda à la coupe Moelleux au citron <i>Biscuit, fruit</i>
lundi 5 août 2024	mardi 6 août 2024	mercredi 7 août 2024	jeudi 8 août 2024	vendredi 9 août 2024
Gardianne de Taureau Polenta Tomme de Pays Fruit de Saison <i>Pain & Chocolat</i>	Repas Végétarien Omelette roulée aux fines herbes Haricots verts sautés Edam à la coupe Fruit de Saison <i>Biscuit, compote</i>	Hachis Parmentier (aux pomme de terre) Yaourt nature & sucre Pastèque <i>Pain & Miel</i>	Repas Froid Rôti de dinde LBR & Mayonnaise Salade de pâtes au basilic Coulommiers à la coupe Flan au caramel <i>Yaourt sucré, jus de fruit</i>	Filet de lieu vapeur & citron Poêlée estivale Emmental à la coupe Crème Vanille <i>Fruit, Gaufre</i>
lundi 12 août 2024	mardi 13 août 2024	mercredi 14 août 2024	jeudi 15 août 2024	vendredi 16 août 2024
Sauté de bœuf sauce Marenço Pomme de terre vapeur Rondelé nature Fruit de Saison <i>Petit suisse, biscuit</i>	Repas Froid & Végétarien Œuf dur sauce cocktail Salade tomates à la Grecque Yaourt aromatisé Fruit de Saison <i>Barre bretonne, compote</i>	Pavé de colin crème & herbes Courgettes sautées Camembert à la coupe Gâteau aux pépites de chocolat <i>Fruit, biscuit</i>	Jour Férié	Calamars frais à la Sétoise Riz Brie à la coupe Compote pomme des Alpes <i>Fruit, biscuit</i>
lundi 19 août 2024	mardi 20 août 2024	mercredi 21 août 2024	jeudi 22 août 2024	vendredi 23 août 2024
Dos de colin pané Carottes sautées Emmental à la coupe Fruit de Saison <i>Biscuit, compote</i>	Menus Italien & Végétarien Sauce au Pistou Penne Rigate & emmental râpé Fromage blanc sucré Gâteau au citron <i>Biscuit, fruit</i>	Repas froid Poulet Rôti LBR Salade haricots verts(Fr) oignons Gouda à la coupe Melon <i>Pain & Chocolat</i>	Chili végétarien & Riz Yaourt aromatisé Fruit de Saison <i>Fruit, biscuit</i>	Filet de lieu sauce Provençale Courgettes & blé Petit suisse aux fruits Pastèque <i>Pain & Confiture</i>
lundi 26 août 2024	mardi 27 août 2024	mercredi 28 août 2024	jeudi 29 août 2024	vendredi 30 août 2024
Filet de lieu vapeur & citron Ratatouille Camembert à la coupe Melon <i>Pain & Miel</i>	Saucisse de dinde grillée Petits pois (Fr) Edam à la coupe Fruit de Saison <i>Biscuit, compote</i>	Repas Végétarien Tortilla préparée sur notre cuisine (Œuf / PDT / Oignons) Emmental à la coupe Fruit de Saison <i>Pain & Chocolat</i>	Repas froid Rôti de bœuf & Ketchup Taboulé à l'orientale Brie à la coupe Mousse au chocolat <i>Fruit, biscuit</i>	Filet de colin sauce au curry doux Coquillettes & emmental râpé Coulommiers Petit suisse aux fruits <i>Fromage blanc, barre bretonne</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.