



# 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 4 novembre 2024	mardi 5 novembre 2024	mercredi 6 novembre 2024	jeudi 7 novembre 2024	vendredi 8 novembre 2024
		Merlu sauce crème & épices douces Riz de Camargue IGP Fromage blanc et miel Fruit de Saison <i>Pain &amp; chocolat</i>		
lundi 11 novembre 2024	mardi 12 novembre 2024	mercredi 13 novembre 2024	jeudi 14 novembre 2024	vendredi 15 novembre 2024
		Escalope de dinde LBR sauce grand-mère* Brocolis en persillade Brie à la coupe Crème dessert Vanille <i>Biscuit, fruit</i>		
lundi 18 novembre 2024	mardi 19 novembre 2024	mercredi 20 novembre 2024	jeudi 21 novembre 2024	vendredi 22 novembre 2024
		Rôti de bœuf aux échalotes Purée de pomme de terre Coulommiers Poire ( région ) <i>Pain &amp; confiture</i>		
lundi 25 novembre 2024	mardi 26 novembre 2024	mercredi 27 novembre 2024	jeudi 28 novembre 2024	vendredi 29 novembre 2024
		Pavé de colin vapeur & quartier de citron Epinards à la crème Brie Gâteau à la cannelle <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.*