



# 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**

**Pour suivre l'actualité de Garig sur les réseaux sociaux :**

lundi 2 septembre 2024	mardi 3 septembre 2024	mercredi 4 septembre 2024	jeudi 5 septembre 2024	vendredi 6 septembre 2024
		Steak haché de bœuf au jus Riz de Camargue IGP Rondelé nature Pêche <i>Barre bretonne, compote</i>		
lundi 9 septembre 2024	mardi 10 septembre 2024	mercredi 11 septembre 2024	jeudi 12 septembre 2024	vendredi 13 septembre 2024
		Gardiane de Taureau Tortis & emmental râpé Saint Paulin Nectarine <i>Pain &amp; chocolat</i>		
lundi 16 septembre 2024	mardi 17 septembre 2024	mercredi 18 septembre 2024	jeudi 19 septembre 2024	vendredi 20 septembre 2024
		Rôti de dinde LBR & Ketchup Pomme de terre vapeur Edam Pastèque <i>Quatre-Quart, compote</i>		
lundi 23 septembre 2024	mardi 24 septembre 2024	mercredi 25 septembre 2024	jeudi 26 septembre 2024	vendredi 27 septembre 2024
	<b>Semaine du Développement Durable : Menu sans cuisson, préservation des ressources</b>			
		Œuf dur & Mayonnaise Salade tomates haricots verts Emmental Prune <i>Pain &amp; Miel</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.