



# 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 2 décembre 2024	mardi 3 décembre 2024	mercredi 4 décembre 2024	jeudi 5 décembre 2024	vendredi 6 décembre 2024
		Steak haché de bœuf sauce Pizzaiolo Farfalles et emmental râpé Gouda à la coupe Crème dessert vanille <i>Quatre-Quart, fruit</i>		
lundi 9 décembre 2024	mardi 10 décembre 2024	mercredi 11 décembre 2024	jeudi 12 décembre 2024	vendredi 13 décembre 2024
		Rôti de dinde LBR aux oignons Gratin de brocolis Edam à la coupe Kiwi <i>Pain &amp; Chocolat</i>		
lundi 16 décembre 2024	mardi 17 décembre 2024	mercredi 18 décembre 2024	jeudi 19 décembre 2024	vendredi 20 décembre 2024
		<b>Repas de Noël CLSH</b>  Filet de poisson sauce Clémentine Gratin de Butternut et PDT Saint Paulin Pomme au four, camarel et amandes éfilées <i>Biscuit, fruit</i>		
lundi 23 décembre 2024	mardi 24 décembre 2024	mercredi 25 décembre 2024	jeudi 26 décembre 2024	vendredi 27 décembre 2024
Vacances Scolaires  Blanquette de légumes & Riz de Camargue IGP Camembert Poire <i>Pain &amp; chocolat</i>	Filet de lieu sauce citron persillé <b>Petits pois mijotés</b> Gouda à la coupe Banane <i>Biscuit, compote maison</i>	<i>Jour Férié</i>	Sauté de bœuf Bourguignon Chou fleur & PDT Braisées Emmental à la coupe Gâteau au chocolat <i>Pain &amp; confiture</i>	Emieté de thon tomate & basilic Tortis et emmental râpé Brie à la coupe Purée de pomme vanille <i>Biscuit, fruit</i>
lundi 30 décembre 2024	mardi 31 décembre 2024	mercredi 1 janvier 2025	jeudi 2 janvier 2025	vendredi 3 janvier 2025
Carbonade Flamande <b>Pomme de terre vapeur</b> Petit suisse aux fruits Purée de fruits élaborée sur cuisine <i>Biscuit, fruit</i>	Raviolis au 4 fromages en sauce tomate & emmental râpé Chanteneige Ananas <i>Pain &amp; miel</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.