



# 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 30 décembre 2024	mardi 31 décembre 2024	mercredi 1 janvier 2025	jeudi 2 janvier 2025	vendredi 3 janvier 2025
		<i>Jour férié</i>	Blanquette de veau Petits pois mijotés Yaourt nature et miel Clémentine	Filet de colin au curry Riz de Camargue Coulommiers Banane
lundi 6 janvier 2025	mardi 7 janvier 2025	mercredi 8 janvier 2025	jeudi 9 janvier 2025	vendredi 10 janvier 2025
		Rôti de dinde LBR aux oignons Gratin de patate douce PDT Yaourt aromatisé Clémentine  <i>Pain &amp; Chocolat</i>		
lundi 13 janvier 2025	mardi 14 janvier 2025	mercredi 15 janvier 2025	jeudi 16 janvier 2025	vendredi 17 janvier 2025
		Rôti de bœuf & Ketchup Coquillettes et emmental râpé Camembert à la coupe Crème vanille  <i>Biscuit, fruit</i>		
lundi 20 janvier 2025	mardi 21 janvier 2025	mercredi 22 janvier 2025	jeudi 23 janvier 2025	vendredi 24 janvier 2025
		<b>Menu végétarien et 100% bio</b>  Brouillade aux fines herbes Gratin de chou-fleur au paprika Emmental à la coupe Pomme  <i>Pain &amp; confiture</i>		
lundi 27 janvier 2025	mardi 28 janvier 2025	mercredi 29 janvier 2025	jeudi 30 janvier 2025	vendredi 31 janvier 2025
		Steak haché de bœuf au jus Brocolis & PDT Sautées Brie à la coupe Liégeois au chocolat  <i>Biscuit, fruit</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.