



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 bœuf**
Exclusivement Race à viande
- Toutes les viandes**
Exclusivement origine France
- Des Poissons**
Majoritairement issus de la pêche durable
- Des fromages à la coupe**
A la coupe AOP
- Menu Végétarien :**
1 fois par semaine
- Des produits Locaux**
Dès que possible
- Fabriqué dans nos locaux**
- Produit Haute valeur Environnementale**
- Produit IGP**



Réseaux Sociaux

Sous réserve d'approvisionnement

lundi 3 mars 2025	mardi 4 mars 2025	mercredi 5 mars 2025	jeudi 6 mars 2025	vendredi 7 mars 2025
		Rôti de dinde LBR sauce crème et herbes Ecrasé de pomme de terre Rondelé Flan vanille <i>Barre pâtissière, fruit</i>		
lundi 10 mars 2025	mardi 11 mars 2025	mercredi 12 mars 2025	jeudi 13 mars 2025	vendredi 14 mars 2025
		Gardiane de Taureau Poêlée de légumes et PDT Brie à la coupe Gâteau à la vanille <i>Pain & Chocolat</i>		
lundi 17 mars 2025	mardi 18 mars 2025	mercredi 19 mars 2025	jeudi 20 mars 2025	vendredi 21 mars 2025
		Emincé de porc HVE à l'échalotes Boullgour aux petits légumes Yaourt aromatisé Poire <i>sp : Emincé de volaille</i> <i>Biscuit, fruit</i>		
lundi 24 mars 2025	mardi 25 mars 2025	mercredi 26 mars 2025	jeudi 27 mars 2025	vendredi 28 mars 2025
		Poulet rôti LBR au jus Gratin de potiron et PDT Yaourt nature & sucre Ananas <i>Pain & Confiture</i>		
lundi 31 mars 2025	mardi 1 avril 2025	mercredi 2 avril 2025	jeudi 3 avril 2025	vendredi 4 avril 2025
<p><i>L'équipe Garig vous souhaite un Bon Appétit !</i></p>				

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.