

Nos engagements :

- Pain :**
Artisanal, Local
- 4 Composantes**
issues de
l'agriculture
biologique par
semaine
- Produit IGP**
indication
géographique
protégée
- Haute valeur**
environnementale
- Toutes les**
viandes / sont
d'origine France
- Boeuf :**
Exclusivement
Race à Viande
- Poisson :** Issu
exclusivement de
la Pêche durable
- Produit local**
- Préparé dans**
notre cuisine
- Produit**
Artisanal
- Fromage à la**
coupe
- Fromage**
AOP / AOC
- Fruits et légumes**
: Frais de saison
- Produit**
végétarien
- Omelettes**
cuisinées sur la
cuisine centrale
avec des oeufs
issus de
l'agriculture
biologique

BON APPETIT !

*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.*

lundi 1 avril 2024	mardi 2 avril 2024	mercredi 3 avril 2024	jeudi 4 avril 2024	vendredi 5 avril 2024
FERIE	Salade verte Potimenter de bœuf <i>(purée de potiron)</i> Petit suisse aromatisé Petit suisse nature sucré	Sauté de bœuf au paprika Polenta Bio Tartare nature Fruit de saison	MENU BIO & VEGETARIEN Carottes râpées Curry de légumes aux pois chiches Semoule Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé à la fraise	Beignets de calamar Epinards hachés à la crème Lou foudre Mimolette Fruits de saison
		GOUTER Moelleux aux amandes Fromage blanc sucré Compote pomme abricot		
lundi 8 avril 2024	mardi 9 avril 2024	mercredi 10 avril 2024	jeudi 11 avril 2024	vendredi 12 avril 2024
Cordon bleu de volaille Carottes à l'ail Bio Vache picon Rondelé nature Fruits de saison	MENU BIO & VEGETARIEN Gratin de gnocchi au fromage sauce tomate & basilic Gouda Emmental Fruits de saison	Radis rose et beurre doux Pavé de colin sauce moutarde à l'ancienne Riz basmati Fromage frais aux fruits	Pâques Sauté de veau marengo Printanière de légumes Cantal AOP Montcadi Gâteau moelleux tout chocolat & friandise de Pâques !	Concombres vinaigrette Farfallines Bio & râpé et sauce crème saumon fines herbes Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré
		GOUTER Pain Carré frais Fruit de saison		
lundi 15 avril 2024	mardi 16 avril 2024	mercredi 17 avril 2024	jeudi 18 avril 2024	vendredi 19 avril 2024
MENU BIO Daube de bœuf à la provençale Polenta Emmental Edam Fruits de saison	Saucisse de Lozère <i>(saucisse de volaille)</i> Lentilles mijotées IGP Saint nectaire AOP Brie Fruits de saison	Salade verte Roti de dinde LBR aux Gratin de chou-fleur Yaourt nature sucré	MENU VÉGÉTARIEN Raviolis ricotta & pesto alla génoise Camembert Tomme blanche Fruits de saison	Carottes râpées Bio Filet de lieu sauce citron Purée de brocolis & PDT Petit suisse aromatisé Petit suisse nature sucré
		GOUTER Pain Fraidou Compote pomme fraise		
lundi 22 avril 2024	mardi 23 avril 2024	mercredi 24 avril 2024	jeudi 25 avril 2024	vendredi 26 avril 2024
VACANCES				

Toute l'équipe de GARIG vous souhaite un bon appétit !!!