

## 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 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.*

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

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