

Retour des vacances de la Toussaint

Engagements Garig :

Le Pain
Frais et Artisanal 

Les Fruits et Légumes
Issus exclusivement de l'agriculture biologique 

Les Céréales et Féculents
Issus exclusivement de l'agriculture biologique 

Les volailles
Exclusivement Label Rouge 

Le boeuf
Exclusivement Race à viande 

Toutes les viandes
Exclusivement origine France 

Les poissons
Issus exclusivement de pêche durable 

Les fromages
Majoritairement à la coupe et 1 AOP par semaine 

Menu Végétarien :
1 fois par semaine 

Repas :
Sans OGM, sans huile de palme 

Cuisinés sur notre cuisine.

Bon Appétit !!! 

lundi 8 novembre 2021	mardi 9 novembre 2021	mercredi 10 novembre 2021	jeudi 11 novembre 2021	vendredi 12 novembre 2021
<p>C'est la rentrée !!</p> <p>Salade verte & dés de gouda Bœuf bourguignon Carottes persillées Eclair au chocolat</p> <p><i>Curry de lentilles</i></p> <p>Viande noble</p>	<p>MENU ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE</p> <p>Choudoux vinaigrette Omelette fraîche aux fines herbes Gratin de brocolis et pomme de terre Fromage blanc aromatisé</p> <p>Plat végétarien</p>	<p>Poulet rôti au jus tradition Polenta crémeuse Pont l'évêque Poire</p> <p><i>Boulette de soja sauce tomate</i></p> <p>Plat des enfants</p>	<p>ARMISTICE de la première guerre mondiale</p>	<p>Filet de merlu sauce crème & herbes Riz de camargue aux petits légumes Fourme d'ambert AOP Kiwi</p> <p><i>Chili sin carne</i></p> <p>Poisson</p>
lundi 15 novembre 2021	mardi 16 novembre 2021	mercredi 17 novembre 2021	jeudi 18 novembre 2021	vendredi 19 novembre 2021
<p>Saucisse de lozère & Ketchup</p> <p>Lentilles mijotées Emmental Poire</p> <p><i>Riz aux petits légumes</i></p> <p>Plat des enfants</p>	<p>MENU ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE</p> <p>Salade d'orange à la cannelle (Jus d'orange pour les maternelles)</p> <p>Couscous végétarien (Légumes couscous aux pois chiches) (& semoule) Yaourt aux fruits</p> <p>Plat végétarien</p>	<p>Filet de poisson meunière & citron</p> <p>Printanière de légumes Tomme blanche Pomme des alpes</p> <p><i>Omelette fraîche</i></p> <p>Poisson</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Rôti de bœuf & ketchup Potatoes Petit suisse aromatisé</p> <p><i>Pané de blé épinards & emmental</i></p> <p>Viande noble</p>	 <p>Menu super héros : LE SUPER POISSONIER</p> <p>Salade verte & surimi Potimenter de lieu frais (Poisson frais et purée de potiron Liégeois chocolat</p> <p>Animation</p>
lundi 22 novembre 2021	mardi 23 novembre 2021	mercredi 24 novembre 2021	jeudi 25 novembre 2021	vendredi 26 novembre 2021
<p>Blanquette de veau Riz Saint nectaire Fruit de saison</p> <p><i>Curry de pois chiches</i></p> <p>Viande noble</p>	<p>MENU ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE</p> <p>Chou blanc & raisin vgtte au miel Tortis à la bolognaise Fromage blanc sucré</p> <p><i>Bolognaise véggie</i></p> <p>Plat des enfants</p>	<p>Roti de dinde au miel & romarin Carottes braisées Kiri Ananas</p> <p><i>Quenelle sauce crème</i></p> <p>Viande noble</p>	<p>Salade verte Pané fromager Haricots verts persillés Gâteau au chocolat "maison"</p> <p>Plat végétarien</p>	<p>Pavé de colin thym citron Ecrasé de pomme de terre à l'huile d'olive Cantal AOP Banane</p> <p><i>Parmentier végétarien</i></p> <p>Poisson</p>
lundi 29 novembre 2021	mardi 30 novembre 2021	mercredi 1 décembre 2021	jeudi 2 décembre 2021	vendredi 3 décembre 2021
<p>Carottes râpées Escalope de dinde dijonnaise Petits pois mijotés Yaourt à la vanille</p> <p><i>Nuggets de blé</i></p>	<p>Jambon blanc Ecrasé de pomme de terre Coulommiers Clémentine</p> <p><i>Raviolis au fromage</i></p> <p>Poisson</p>	<p>Velouté de légumes Tajine d'agneau & ses légumes Tarte aux pommes</p> <p><i>Tajine de légumes, pois chiches & semoule</i></p> <p>Viande noble</p>	<p>MENU ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE</p> <p>Salade verte Tartiflette veggie * Poire au sirop</p> <p>Plat végétarien</p>	<p>Filet de poisson pané & citron Gratin d'épinards Vache qui rit Pomme des alpes</p> <p><i>Ceuf dur sauce mornay</i></p> <p>Poisson</p>