

### REPAS BIO

#### 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 exclusivemnt  
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 !

vacances scolaires	vacances scolaires	vacances scolaires	vacances scolaires	vacances scolaires
Lundi 25	Mardi 26	Mercredi 27	Jeudi 28	Vendredi 29
Aubergine à la parmesane Petit épeautre Emmental Fruit de saison	Tomate mozzarella Blanquette de veau Carottes vichy + 30% semoule Fromage blanc	Paëlla de poisson Carré de l'est Fruit de saison	Salade verte mimolette Ravioli aux fromages sauce tomate Yaourt aromatisé	Filet de colin sce estragon Gratin d'épinard Crème anglaise Gâteau maison
<b>Menu Végétarien</b>	<i>Steak aux céréales sauce du jour</i> <b>Viande noble</b>	<i>Œufs durs</i> <b>Poisson</b>	<b>Menu Végétarien</b>	<i>Gratin du jour et céréales</i> <b>Poisson</b>

Lundi 1	Mardi 2	Mercredi 3	Jeudi 4	Vendredi 5
<b>Férié</b>	MENU ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE	Salade verte Sauté de bœuf au paprika PDT noisettes Yaourt vanille	Gnocchi aux épinards & parmesan Camembert Fruit de saison	MENU HALLOWEEN
	Poulet rôti Haricots verts persillés Emmental Fruit de saison			<b>Carottes râpées</b> <b>Filet de colin sauce mandarine</b> <b>Purée de potiron aux épices douces</b> <b>Brownie</b>
	<i>Œuf dur sauce aurore</i>	<i>Ravioli ricotta épinards</i>	<b>Menu Végétarien</b>	<i>Nuggets de blé</i>

### C'est la rentrée

