



Garig

Cuisine de Chef, Fraîche & Maison
avec de très bons ingrédients dedans /



Ville de Cuges Les Pins menu

lundi 05 juillet

Au

vendredi 09 juillet

	Petit	Grand
Lundi 5	Bœuf nature Purée de carottes Floraline Petit suisse Compote de pomme abricot	Carottes râpées Rôti de bœuf froid Taboulé libanais Petit suisse Fruit de saison
Gouter	Fromage blanc Compote de fraise Langue de chat	Fromage blanc Compote de fraise Langue de chat
Mardi 6	Filet de colin vapeur Purée d'haricots verts Polenta Yaourt nature Compote de poire	Concombre bulgare Quenelles nature Haricots verts ail persil Rondelé Compote de poire
Gouter	Fromage blanc Compote pomme Petit lu	Fromage blanc Fruit de saison Petit Lu
Mercredi 7	Sauté de porc nature Purée de brocolis Tapioca Fromage blanc Compote de banane	Saucisse de Lozère Lentilles mijotées Purée de brocolis Coulommier Fruit de saison
Gouter	Petit suisse Compote pomme coing Biscotte	Cantafras Compote pomme coing Pain
Jeudi 8	Poulet nature Purée de courgettes Purée de PdT Yaourt nature Compote de pomme	Poulet Rôti Pommes de terre Courgettes Yaourt nature Melon
Gouter	Petit suisse Compote de pêche Cracotte	Emmental Compote de pêche Pain
Vendredi 9	Filet de lieu nature Purée de potiron Purée de patate douce Fromage blanc Compote de poire	Poisson meunière Ratatouille Purée de de patate douce Saint Paulin Compote de poire
Gouter	Yaourt nature Compote pomme banane Boudoir	Yaourt nature Fruit de saison Gâteau maison
	Manipulant tous types d'aliments dans nos ateliers, trace possible de : poisson, œuf, crustacé, mollusque, moutarde, céleri, lupin, soja, gluten, sulfite, sésame, fruits à coque, arachide, lait.	