



Garig

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



Ville de Cuges Les Pins menu

lundi 19 juillet

Au

vendredi 23 juillet

	Petit	Grand
Lundi 19	Sauté de dinde nature Purée de brocolis Purée de pdt Fromage blanc Compote de poire	Sauté de poulet Pommes de terre Brocolis persillés Camembert Fruit de saison
Gouter	Yaourt Compote d'abricot Boudoir	Yaourt Compote d'abricot Boudoir
Mardi 20	Sauté de bœuf nature Polenta Purée de courgette Petit suisse Compote de pomme	Gardiane de bœuf Courgettes sautées/ Semoule *** Gouda Fruit de saison
Gouter	Yaourt nature Compote de poire Sablé des Flandres	Lait Compote de poire Pain + chocolat
Mercredi 21	Jambon nature Purée de potiron Floraline Petit suisse Compote d'abricot	Jambon Purée de potiron Pâtes Kiri Fruit de saison
Gouter	Fromage blanc Compote de pomme langue de chat	Fromage blanc Compote de pomme langue de chat
Jeudi 22	Emincés de dinde nature Tapioca Purée d'épinard Yaourt Compote pomme pêche	Salade de tomates Emincés de dinde crème Boullgour Yaourt Compote pomme pêche
Gouter	Fromage blanc Compote de poire Palet Breton	Carré frais Fruit de saison Pain
Vendredi 23	Filet de lieu nature Purée de carotte Purée de patate douce Petit suisse Compote de poire	Brandade de poisson *** Carotte Petit suisse Fruit de saison
Gouter	Yaourt nature Compote de pomme Biscotte	Mi chèvre Compote de pomme Biscotte
	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.	