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

Menus du mois de Février 2025
Ecole St François de Paule

Nos engagements :

Pain : Artisanal, Local et issu de l'agriculture biologique

5 Composantes issues de l'agriculture biologique par semaine

Produit IGP indication géographique protégée

Haute valeur environnementale / CE2, certification

Toutes les viandes / sont d'origine France

Boeuf : Exclusivement Race à Viande

Poisson : Issu exclusivement de la Pêche durable

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

BON APPETIT !

lundi 3 février 2025	mardi 4 février 2025	mercredi 5 février 2025	jeudi 6 février 2025	vendredi 7 février 2025

lundi 24 février 2025	mardi 25 février 2025	mercredi 26 février 2025	jeudi 27 février 2025	vendredi 28 février 2025
	MENU BIO & VEGETARIEN			
Salade verte & vinaigrette à l'ancienne	Pizza au fromage		Salade de betteraves	Pamplemousse & sucre
Cordon bleu de volaille	Omelette nature		Sauté de porc (dinde) HVE dijonnaise	Filet de lieu sauce normande
Haricots verts persillés	Riz façon pilaf		Ecrasé de pommes de terre	Carottes Vichy BIO
Gnocchis sauce tomate	Gratin de brocolis		Epinards à la crème	Blé nature
Montcadi	Gouda		Emmental	Tartare nature
Liégeois chocolat	Pomme		Kiwi	**Cake aux pommes cannelle**

NB : Manipulant tous types d'aliments dans nos ateliers, traces possible dans nos plats de : poisson, œuf, crustacé, mollusque, moutarde, céleri, lupin, soja, gluten, sulfite, sésame, fruits à coque, arachide, lait.