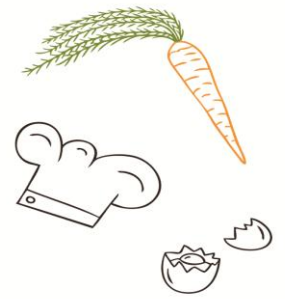






























Garig



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

Vous trouverez ci-dessous la liste des produits issus de l'agriculture biologique, les produits régionaux et nos fabrications maison qui vous seront servis durant la semaine du

		lundi 11 juin 2018		au		vendredi 15 juin 2018	
		 CUISINÉ SUR PLACE	 LOCAL	 LÉGUMES FRAIS & DE SAISON	 BIO	 LABEL	 VIANDE FRANÇAISE
Lundi	Salade de tomates						
	Rôti de porc						
	Lentilles au jus						
	Tomme ebrard						
	Abricots						
Mardi	Salade camarguaise						
	Bœuf en daube						
	Carottes persillées						
	Gouda						
	Néctarine						
Mercredi							
Jeudi	Haricots verts vinaigrette						
	Moules sauce poulette						
	Frites						
	Fromage blanc + sucre						
	Melon						
Vendredi	Salade iceberg						
	Jambon blanc						
	Tourton pomme de terre						
	Rondelé ail et fines herbes						
	Petit pot vanille chocolat						

-  Cuisiné sur place
-  Local
-  Légumes frais et de saison
-  Agriculture biologique
-  Label rouge
-  Viande française

