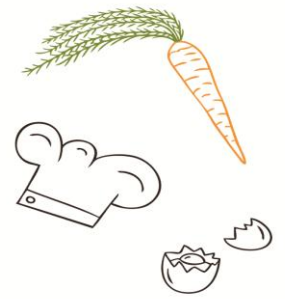

























# Garig



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 25 juin 2018		au		vendredi 29 juin 2018	
		 CUISINÉ SUR PLACE	 LOCAL	 LÉGUMES FRAIS & DE SAISON	 BIO	 LABEL	 VIANDE FRANÇAISE
Lundi	Concombre vinaigrette						
	Rôti de porc						
	Poêlée de légumes						
	Gouda						
	Nectarine						
Mardi	Haricots verts vinaigrette						
	Gratin de poisson						
	Boullghour						
	Kiri						
	Abricots						
Mercredi							
Jeudi	Pizza						
	Hoki pané citron						
	Petits pois extra fins au jus						
	Brie						
	Pêche						
Vendredi	Salade de mâche						
	Tomate farcie sauce tomate						
	Pennes						
	Yaourt nature + sucre						
	Melon						

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

