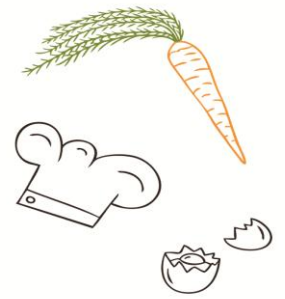































Garig




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 29 janvier 2018 au vendredi 02 février 2018

		 CUISINÉ SUR PLACE	 LOCAL	 LÉGUMES FRAIS & DE SAISON	 BIO	 LABEL	 VIANDE FRANÇAISE
Lundi	Potage						
	Ravioli sauce tomate + râpés						
	Bleu						
	Pomme						
Mardi	Chou chinois						
	Saucisse rôtie aux herbes						
	Carottes sautées						
	Cantal						
	Gâteau de riz						
Mercredi	Endives en salade						
	Colin meunière + citron						
	Pommes anglaise						
	Camembert						
	Compote de pomme						
Jeudi	Salade verte						
	Emincé de bœuf stroganoff						
	Petit épeautre						
	Tomme des écrins						
	Flan chocolat						
Vendredi	Lentilles vinaigrette						
	Œuf dur						
	Epinard en gratin						
	Faiselle + sucre						
	Clémentine						


 : Cuisiné sur place

 LOCAL : Produits locaux

 : Légumes et fruits frais de saisons

 BIO : BIO

 LABEL : Label

 : Viandes françaises

