



# Garig

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



## Ville de Cuges Les Pins menu

*lundi 18 février*

*Au*

*vendredi 22 février*

	Petit	Grand
<b>Lundi 18</b>	Egrené de bœuf nature Semoule Purée de potiron Fromage blanc Compote de pomme	Raviolis frais Sce tomate Gratin de courgette Gouda Bulgy
<b>Gouter</b>	Yaourt nature Compote de poire Boudoir	Yaourt nature Fruit de saison Pain + beurre
<b>Mardi 19</b>	Emincé de poulet nature Purée de pdt Purée de brocolis Petit suisse Compote pomme banane	Emincé de poulet à la crème Riz Printanière de légumes Mimolette Banane
<b>Gouter</b>	Fromage blanc Compote de pomme Petit Lu	Lait Compote de pomme Corn flakes
<b>Mercredi 20</b>	Œuf nature Floraline Purée de carotte Yaourt nature Compote de poire	Œuf dur Purée de carottes/muscade Lentilles Brie Fruit de saison
<b>Gouter</b>	Petit suisse Compote pomme coing Boudoir	Petit suisse Compote pomme coing Pain + confiture
<b>Jeudi 21</b>	Sauté de veau nature Semoule Purée de céleri Petit suisse Compote pomme pêche	Veau marengo Haricots plats persillés Semoule Cantal Fruit de saison
<b>Gouter</b>	Fromage blanc Compote de poire Sablé des Flandres	Fromage blanc Compote de poire Palet Breton
<b>Vendredi 22</b>	Filet de colin nature Purée de pdt Purée de carotte Fromage blanc Compote de pomme	Filet de colin/citron Chou fleur sauté Pommes paillassons Fromage blanc Fruit de saison
<b>Gouter</b>	Yaourt nature Compote pomme banane Boudoir	Emmental Compote pomme banane Pain
	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.	