



Garig

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



Ville de Cuges Les Pins menu

lundi 25 février

Au

vendredi 01 mars

	Petit	Grand
Lundi 25	Egrené de bœuf nature Semoule Purée de carotte Fromage blanc Compote de pomme	Couscous Légumes couscous Boulettes d'agneau Tomme blanche Fruit de saison
Gouter	Petit suisse Compote pomme coing Boudoir	Petit suisse Compote pomme coing Pain + miel
Mardi 26	Sauté de porc nature Floraline Purée de haricots verts Yaourt nature Compote de poire	Sauté de porc à la moutarde Pâtes Haricots plats persillés Vache picon Fruit de saison
Gouter	Fromage blanc Compote pomme pêche Sablé des Flandres	Emmental Compote pomme pêche Pain
Mercredi 27	Steak haché de veau Purée de pdt Purée de brocolis Petit suisse Compote pomme banane	Steak haché de veau Courgettes sautées Gratin Dauphinois Saint Nectaire Compote de pomme maison
Gouter	Yaourt nature Compote de poire Boudoir	Yaourt nature Fruit de saison Palmito
Jeudi 28	Escalope de dinde nature Semoule Purée de betterave Fromage blanc Compote pomme pêche	Escalope de dinde à la crème Semoule Pôlée forestière Mimolette Fruit de saison
Gouter	Petit suisse Compote de poire Petit Lu	Petit suisse Compote de poire Pain + confiture
Vendredi 1	Filet de colin nature Purée de pdt Purée de potiron Yaourt nature Compote de pomme	Filet de colin sce nantua Purée de potiron Ebly Mi chèvre Fruit de saison
Gouter	Fromage blanc Compote pomme fraise Boudoir	Fromage blanc Compote pomme fraise Quatre quart
	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.	