



# 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
<b>Lundi 25</b>	Egrené de bœuf nature Semoule Purée de carotte Fromage blanc Compote de pomme	Couscous Légumes couscous Boulettes d'agneau Tomme blanche Fruit de saison
<b>Gouter</b>	Petit suisse Compote pomme coing Boudoir	Petit suisse Compote pomme coing Pain + miel
<b>Mardi 26</b>	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
<b>Gouter</b>	Fromage blanc Compote pomme pêche Sablé des Flandres	Emmental Compote pomme pêche Pain
<b>Mercredi 27</b>	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
<b>Gouter</b>	Yaourt nature Compote de poire Boudoir	Yaourt nature Fruit de saison Palmito
<b>Jeudi 28</b>	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
<b>Gouter</b>	Petit suisse Compote de poire Petit Lu	Petit suisse Compote de poire Pain + confiture
<b>Vendredi 1</b>	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
<b>Gouter</b>	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.	