



Garig

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



Ville de Cuges Les Pins menu

Ville de Cuges Les Pins menu		
lundi 11 février		
Lu		vendredi 15 février
	Petit	Grand
Lundi 11	Jambon Purée de carotte Semoule Fromage blanc Compote de pomme	Saucisse de montagne rougail Haricots verts persillés Boulgour Saint Nectaire Fruit de saison
Gouter	Yaourt nature Compote de poire Boudoir	Yaourt nature Compote de poire Pain + chocolat
Mardi 12	Sauté de bœuf nature Purée de pdt Purée de haricot vert Petit suisse Compote pomme coing	Sauté de bœuf mironton Petits pois Carottes sautées Petit suisse Fruit de saison
Gouter	Fromage blanc Compote de pomme Sablé des Flandres	Fromage blanc Compote de pomme Madeleine
Mercredi 13	Emincé de poulet nature Floraline Purée de chou fleur Yaourt nature Compote pomme pêche	Cuisse de poulet tex mex Ebly à la tomate Gratin de chou fleur Comté Fruit de saison
Gouter	Petit suisse Compote de poire Boudoir	Petit suisse Compote de poire Pain + beurre
Jeudi 14	Egrené de bœuf nature Purée de pdt Purée de batterave Fromage blanc Compote pomme banane	Tartiflette *** Jardinère de légumes Fromage blanc Compote pomme banane
Gouter	Yaourt nature Compote pomme abricot Petit Lu	Yaourt nature Fruit de saison Palmito
Vendredi 15	Filet de lieu nature Semoule Purée d'épinard Petit suisse Compote de pomme	Poisson meunière/citron Epinards à la crème Pâtes Kiri Fruit de saison
Gouter	Fromage blanc Compote pomme coing Boudoir	Fromage blanc Compote pomme coing Pain + confiture
	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.	