



Garig

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



Ville de Cuges Les Pins menu

lundi 14 janvier

Au

vendredi 18 janvier

	Petit	Grand
Lundi 14	Jambon nature Purée de pdt Purée de carotte Fromage blanc Compote de pomme	Jambon Poêlée forestière Gratin Dauphinois Tomme des Pyrénées Fruit de saison
Gouter	Yaourt nature Compote pomme abricot Boudoir	Yaourt nature Compote pomme abricot Madeleine
Mardi 15	Sauté de veau nature Floraline Purée d'épinards Petit suisse Compote de poire	Rôti de veau vallée d'Auge Pâtes Gratin d'épinards Petit suisse Fruit de saison
Gouter	Fromage blanc Compote de pomme Petit Lu	Camembert Compote de pomme Pain
Mercredi 16	Emincé de dinde nature Semoule Purée de potiron Yaourt nature Compote pomme banane	Emincé de dinde sce forestière Ebly à la tomate Purée de potiron Emmental Compote pomme banane
Gouter	Petit suisse Compote de poire Boudoir	Lait entier Fruit de saison Céréales
Jeudi 17	Egrené de bœuf nature Purée de pdt Purée de cèleri Fromage blanc Compote pomme pêche	Chili con carné Riz Aubergines braidées Fromage blanc arôme Salade de fruits frais
Gouter	Yaourt nature Compote pomme banane Sablé des Flandres	Yaourt nature Compote pomme banane Pain + confiture
Vendredi 18	Filet de colin nature Floraline Purée de brocolis Petit suisse Compote de poire	Filet de colin sce citron Floraline Brocolis sautés Brie Compote de poire maison
Gouter	Fromage blanc Compote pomme coing Boudoir	Fromage blanc Fruit de saison Cracotte + miel
	Manipulant tous types d'aliments dans nos ateliers, trace possible de : poisson, œuf, crustacé, mollusque, moutarde, cèleri, lupin, soja, gluten, sulfite, sésame, fruits à coque, arachide, lait.	