



**Nos engagements :**

Pain :  
Artisanal, Local et  
issu de  
l'agriculture  
biologique



5 Composantes  
issues de  
l'agriculture  
biologique par  
semaine



Produit IGP



Haute valeur  
environnementale



Toutes les  
viandes / sont  
d'origine France



Boeuf :  
Exclusivement  
Race à Viande



Poisson : Issu  
exclusivement de  
la Pêche durable



Produit local



Préparé dans  
notre cuisine



Produit



Fromage à la  
coupe



Fromage  
AOP / AOC



Fruits et légumes  
: Frais de saison



Produit  
végétarien



Omelettes  
cuisinées sur la  
cuisine centrale  
avec des oeufs



**BON APPÉTIT !**

NB : Manipulant tous types  
d'aliments dans nos ateliers, traces  
possible de : poisson, œuf,  
crustacé, mollusque, moutarde,  
céleri, lupin, soja, gluten, sésame,  
sésame, fruits à coque, arachide,  
lait.

lundi 3 février 2025	mardi 4 février 2025	mercredi 5 février 2025	jeudi 6 février 2025	vendredi 7 février 2025
<b>MENU BIO</b> Sauté de bœuf à la Hongroise Boulgour Fourme d'Ambert AOP Fruit de saison	<b>MENU MONTAGNARD</b> Raclette Party Jambon, rosette & cornichons (Jambon de volaille & cornichons) PDT Bio gratinée au fromage à raclette Fromage blanc aux fruits Fruit de saison		<b>MENU VÉGÉTARIEN</b> Chou blanc & raisins secs Cappelletti ricotta & épinards & sauce tomate Yaourt nature sucré	<b>CHANDELEUR</b> Emincés d'endives, bleu & pommes Filet de poisson meunière & citron Carottes BIO persillées Crêpe au sucre
lundi 10 février 2025	mardi 11 février 2025	mercredi 12 février 2025	jeudi 13 février 2025	vendredi 14 février 2025
lundi 17 février 2025	mardi 18 février 2025	mercredi 19 février 2025	jeudi 20 février 2025	vendredi 21 février 2025
lundi 24 février 2025	mardi 25 février 2025	mercredi 26 février 2025	jeudi 27 février 2025	vendredi 28 février 2025
Salade verte & vinaigrette à l'ancienne Cordon bleu Haricots verts persillés Liégeois chocolat	<b>MENU BIO &amp; VEGETARIEN</b> Curry de légumes, pois chiches Riz façon pilaf Gouda Fruit de saison		Velouté façon dubarry & emmental râpé Sauté de porc HVE à la sauce dijonnaise (Sauté de dinde scc dijonnaise) Ecrasé de pomme de terre Fruit de saison	Filet de lieu sauce normande Carottes Vichy Bio Cake pommes et cannelle

Toute l'équipe de GARIG vous souhaite un bon appétit !!!