

Menus Garidech

Semaine n°21 : du 24 au 28 Mai 2021



	PENTECOTE			REPAS VEGETARIEN	
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE		Salade pastourelle ^B		Betteraves ciboulette	Salade verte
PLAT & ACCOMPAGNEMENT		Paupiette de veau au jus		Riz à la cantonnaise ^A	Sauté de bœuf marengo
PRODUIT LAITIER		Carottes		(Plat complet)	Semoule ^B
DESSERT		Fromage frais nature		Yaourt nature sucré	Brie
		Pomme		Compote banane coupelle	Mousse au chocolat <i>S/porc : crème dessert chocolat</i>

P.A. n°2

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade pastourelle: pâtes, tomate, poivron
Salade Western: haricots rouges, maïs, poivrons

^A Plat alternatif : sans protéine d'origine animale

Semaine n°22 : du 31 Mai au 4 Juin 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	REPAS VEGETARIEN	
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Salade Western	Concombre vinaigrette ^B		Carottes râpées ^B	Saucisson à l'ail <i>S/porc : œuf dur mayonnaise</i>
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de dinde sauce crème origan	Boulettes de bœuf à la provençale		Penne à la napolitaine ^A	Filet de colin sauce bercy
PRODUIT LAITIER	Haricots verts ^B	Pommes rissolées		et emmental râpé	Julienne de légumes
DESSERT	Fondu président	Fromage frais au sel de Guérande		***	Coulommiers
	Pomme	Crème dessert vanille		Fromage blanc et coulis de fruits rouges ^M	Banane ^B

P.A. n°3

En gras les plats contenant du porc

^B bio
1 élément BIO / jour + 4 repas bio/trimestre

^L Local
Nos viandes proviennent de notre fournisseur "Bousquet" et les fruits du "Vergers des Bosquet" (du Tarn) lorsque l'approvisionnement le permet



^L Circuits courts/ Produits locaux ^M maison ^B bio ^A Alternatif

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES