

Menus Garidech

Semaine n°25 : du 21 au 25 Juin 2021

Escapade gourmande en Grèce



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Salade coleslaw	Taboulé B		Concombre feta	Tomate vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf tomate	Poulet rôti		Moussaka de lentilles A	Marmite de poisson
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Coulommiers		(Plat complet)	Riz créole B
DESSERT	Pomme	Flan nappé caramel		Delice de fromage blanc à la Grecque	Fraidou
				Sablé amande citron B	Mousse au chocolat <i>S/porc : crème dessert chocolat</i>

P.A. n°1

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade coleslaw: carotte râpée, chou blanc râpé, mayonnaise

A Plat alternatif : sans protéine d'origine animale

Semaine n°26 : du 28 Juin au 2 Juillet 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Salade verte	Salade de blé tomate maïs B		Pâtes au basilic A	Concombre B bio
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de porc aux poivrons <i>S/porc : Flan de légumes</i>	Filet de colin sauce catalane		Omelette	Cheeseburger
PRODUIT LAITIER	Pavé 1/2 sel	Fromage frais sucré		Haricots verts persillés	Frites B
DESSERT	Liégeois vanille <i>S/porc : crème dessert vanille</i>	Pastèque		Camembert	Yaourt aromatisé
				Pomme	Compote poire coupelle

P.A. n°2

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