

Menus Référents du mois de Novembre 2024 Venelles

4 Composantes

	lundi 4 novembre 2024	mardi 5 novembre 2024	mercredi 6 novembre 2024	jeudi 7 novembre 2024	vendredi 8 novembre 2024
Nos engagements :					
Pain : Artisanal, Local					
Produits issus de l'agriculture biologique					
Produit IGP indication géographique protégée					
Haute valeur environnementale					
Toutes les viandes sont d'origine France					
Boeuf : Exclusivement Race à Viande					
Produits Label rouge					
Poisson : Issu exclusivement					
Produit					
Préparé dans notre cuisine					
Produit Artisanal					
Fromage à la coupe					
Fromage AOP / AOC					
Fruits et légumes :					
Produit végétarien					
Omelettes cuisinées sur la cuisine centrale avec des oeufs issus de l'agriculture					
Bon appetit !					
	lundi 4 novembre 2024 Boulettes de bœuf sce forestière Haricots verts (30%PDT) Cantal AOP à la coupe Pomme des Alpes <i>Egrainé végétal</i>	mardi 5 novembre 2024 Gardiane de taureau Polenta Vache picon Ananas <i>Boulette soja</i>	mercredi 6 novembre 2024 Salade verte, brebis & croûtons Filet de lieu sce curry Riz basmati Fromage blanc aromatisé	jeudi 7 novembre 2024 Menu issu de l'agriculture biologique & végétarien Coleslaw Raviolis chèvre & ciboulette en sauce tomate Yaourt Bio et Sucre Bio	vendredi 8 novembre 2024 Radis roses & beurre doux Filet de colin & citron Carottes persillées (30% semoule) Novly chocolat
	lundi 11 novembre 2024 FERIE	mardi 12 novembre 2024 Menu végétarien Korma de légumes Riz semi complet Carline de l'Ubaye à la coupe Kiwi	mercredi 13 novembre 2024 Emincé d'endives & Gouda Escalope de dinde LBR sce grand-mère Brocolis en persillade Crème dessert vanille <i>Œufs durs & mayonnaise</i>	jeudi 14 novembre 2024 Menu issu de l'agriculture biologique Bœuf mode Tortis Saint Paulin individuel Poire <i>Bolognaise de lentilles</i>	vendredi 15 novembre 2024 Carottes râpées vgte citronnée Merlu sce crème aux épices douces Gratin d'épinards et PDT Moelleux poire vanille réalisé par nos chefs
	lundi 18 novembre 2024	mardi 19 novembre 2024	mercredi 20 novembre 2024	jeudi 21 novembre 2024	vendredi 22 novembre 2024
Semaine Européenne de la réduction des déchets : Animations sur nos restaurants					
	Astuce conservation : La conservation des légumes.	Astuce réduction des déchets : Comment réduire le plastique ?	Astuce anti gaspi : Que faire des épluchures ?	Astuce surprise antigaspi : Que faire des peaux de banane ?	Astuce antigaspi : Les fruits & légumes moches.
	lundi 25 novembre 2024 Menu végétarien Gratin de tortis au fromage (tortis semi complètes, sauce mornay avec 1 touche de pesto & parmesan + qq croûtons) Tartare nature Ananas	mardi 26 novembre 2024 Menu issu de l'agriculture biologique Sauté de bœuf Bio marengo Chou-fleur Bio & PDT Bio en gratin Edam Bio à la coupe Pomme des alpes Bio <i>Egrainé végétal</i>	mercredi 27 novembre 2024 Carottes râpées, betteraves vgte à l'orange Pavé de colin sauce épices douces Epinards en béchamel Cake à la cannelle préparé par nos chefs	jeudi 28 novembre 2024 La région sud fait son cinéma : La ville d'Aubagne et Marcel Pagnol Salade verte, toast de tapenade Poulet LBR rôti au miel & romarin Gnocchi Yaourt à la vanille La Fermière fabriqué à Aubagne <i>Œufs durs & mayonnaise</i>	vendredi 29 novembre 2024 Velouté de potiron & emmental Filet de poisson pané & citron Haricots verts à la tomate Banane
NB : Manipulant tous types d'aliments dans nos ateliers, traces possible dans nos plats de : poisson, œuf, crustacé, mollusque, moutarde, céleri, lupin, soja, gluten, sulfite, sésame, fruits à coque, arachide, lait.					



Pour suivre l'actualité Garig sur les réseaux :