



Garig



Ville de Venelles menu Portage à domicile

Du **lundi 02 novembre**
au **dimanche 08 novembre**

Lundi

2



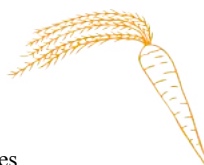
Dejeuner

Salade verte
Lasagnes
végétarienne
Fromage blanc aromatisé
Fruit au sirop

Mardi

3

Salade piémontaise
Omelette
Petits pois/carottes
Saint Paulin
Fruit de saison



Mercredi

4

Salade composée
Rôti de porc aux herbes
Rosti de Pdt
Bleu
Riz au lait

Jeudi

5

Carottes râpées sse effrayante
Bœuf au paprika
Purée de buternut
Crème anglaise
Cake betterave

Vendredi

6



Endives vinaigrette noix
Poisson pané
Courgettes/Riz
Camembert
Gâteau de semoule

Samedi

7

Salade verte
Escalope de dinde milanaise
Gratin de poireaux
Fromage
Liégeois vanille

Dimanche

8

Soupe de légumes
Pavé de saumon à l'oseille
Pommes boulangères
Laitage
Chou à la crème



Agriculture Biologique



Préparation Maison



Produit local



Fruits/ légumes frais



Label

Chaque jour, du pain issu de farine Bio!

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

L'équipe de **Garig** vous souhaite un bon appétit



Garig



Ville de Venelles menu Portage à domicile

Du **lundi 09 novembre**
au **dimanche 15 novembre**

Lundi

9



Dejeuner

Salade fêta
Escalope de porc à la crème
Purée de pomme de terre
Tome du pays
Fromage blanc coulis de fruit

Mardi

10

Chou fleur vinaigrette
Bœuf bourguignon
Penne
Tomme grise
Fruit de saison



Mercredi

11

Rosette beurre
Poulet basquaise
Gnocchis
Saint marcelin
Pâtisserie

Jeudi

12

Quiche Lorraine
Foie poêlé ail persil
Haricots verts sautés
Emmetnal
Fruit de saison

Vendredi

13



Concombre bulgare
Filet de lieu sce citron
Penne
Brie
Compote de fruit maison

Samedi

14

Asperge
Moules marinière
Pommes noisettes
Fromage
Fruit de saison

Dimanche

15

Carottes râpées
Cuisse de canette
Champignons/ Pommes de terre sautés
Fromage
Pâtisserie



Agriculture Biologique



Préparation Maison



Produit local



Fruits/ légumes frais



Label

Chaque jour, du pain issu de farine Bio!

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

L'équipe de **Garig** vous souhaite un bon appétit



Garig



Ville de Venelles menu Portage à domicile

Du **lundi 16 novembre**
au **dimanche 22 novembre**

Lundi

16



Dejeuner

Cèleri vinaigrette
Œufs durs sce aurore
Gratin de chou fleur/pdt
Tomme blanche
Ile flotante

Mardi

17

Feuille de chêne carottes endives
Gardianne de taureau
Riz Camargue
Crottin
Compote de pomme maison



Mercredi

18

Salade verte
Hachis parmentier

Edam
Pâtisserie

Jeudi

19

Betteraves
Rôti de porc au jus
Pommes noisette
Mimolette
Fruit de saison

Vendredi

20



Coleslaw
Filet de colin sce armoricaine
Haricots verts persillés
Yaourt brassé
Pâtisserie

Samedi

21






Saucisson beurre
Quiche aux poireaux
Salade verte
Fromage
Fruit de saison

Dimanche

22

Salade composée
Paupiette de veau
Flageolet
Laitage
Pâtisserie



-  Agriculture Biologique
-  Préparation Maison
-  Produit local
-  Fruits/ légumes frais
-  Label

Chaque jour, du pain issu de farine Bio!

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

L'équipe de **Garig** vous souhaite un bon appétit



Garig



Ville de Venelles menu Portage à domicile

Du **lundi 23 novembre**
au **dimanche 29 novembre**

Lundi

23



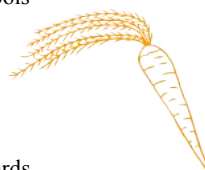
Dejeuner

Pamplemousse
Saucisse de montagne
Lentilles
Samos
Fruit de saison

Mardi

24

Quiche au fromage
Sauté de volaille
Duo de carottes petits pois
Camembert
Fruit de saison



Mercredi

25

Potage
Capellettis ricotta épinards
Sauce tomate
Saint Môret
Salade de fruits exotiques

Jeudi

26

Carottes râpées
Mijoté de bœuf
Printanière de légumes
Cantal
Novly chocolat

Vendredi

27



Salade composée
Filet de lieu see oseille
Gratin de poireau
Bleu
Gâteau aux amandes

Samedi

28

Soupe de légumes
Foies de volaille à la crème
Gnocchis
Laitage
Fruit de saison

Dimanche

29

Crudité
Rôti de porc aux oignons
Poêlée campagnarde
Fromage
Pâtisserie



Agriculture Biologique



Préparation Maison



Produit local



Fruits/ légumes frais



Label

Chaque jour, du pain issu de farine Bio!

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

L'équipe de **Garig** vous souhaite un bon appétit