

Garig Vitrolles s'engage sur la qualité des produits labellisés ci-dessous \* :

# LABEL : VIANDE, POISSON, OEUF

- Les viandes en sauté (bœuf, veau) : Eleveurs du Sud , Locale  & Agriculture Biologique 
- Porc : Eleveur du Sud  & HVE (Haute Valeur Environnementale) 
- Volaille (Dinde) : Label Rouge 
- Volaille (Poulet) : Agriculture Biologique  ou Label Rouge 
- Les poissons (Hoki, Colin, Lieu, Cabillaud, Saumon, Merlu) : 100% Filet, Labelisé Pêche Durable MSC 
- Œufs (utilisés pour nos préparations) : Agriculture Biologique & Locale  
- Œuf dur : Agriculture Biologique 



# Garig

\*Sous réserve d'approvisionnement

Garig Vitrolles s'engage sur la qualité des féculents ci-dessous \* :

# LABEL : FÉCULENT

---

- Semoule, Blé, Boulgour, Lentilles & Polenta : Agriculture Biologique 
- Riz de Camargue : Local  , Agriculture Biologique  & IGP 
- Pomme de terre : Agriculture Biologique  ou Locale 
- Pâtes : Coquillettes, Tortis, Pennes, Farfalles blanches ou semi complètes :  
Agriculture Biologique 
- Farine (utilisée pour les gâteaux confectionnés par nos chefs) : Agriculture Biologique 



# Garig

\*Sous réserve d'approvisionnement

Garig Vitrolles s'engage sur la qualité des fruits & légumes ci-dessous \* :

# LES FRUITS & LÉGUMES

---

- Légumes Surgelés : Haricot vert/plat/beurre, Epinards, Brocolis, Chou fleur, Petits pois :

Agriculture Biologique  ou Certification Environnementale niveau 2 

- Légumes Frais et de saison :  Courgettes, Aubergines, Tomates, Carottes, Céleri, Panais, Navets : viennent de chez "Martino" un producteur local de Salon de Provence 

- Fruits frais et de saison :  parfois locaux  , parfois Agriculture Biologique 

- Pomme à compote : Pommes des Alpes Haute Valeur Environnementale 



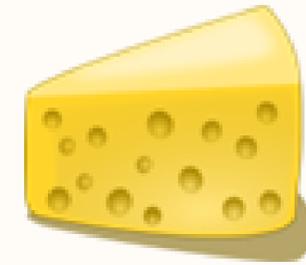
# Garig

\*Sous réserve d'approvisionnement

Garig Vitrolles s'engage sur la qualité des fromages ci dessous :

# FROMAGE À LA COUPE

---



- Lou Pastroun, Lou Foundre, Carline de l'Ubaye, Tomme de l'Ubaye, Tomme du Berger sont tous des fromages locaux venant la vallée de l'Ubaye dans les Alpes de Hautes Provence.



- Cantal, Saint Nectaire, Livarot, Fourme d'Ambert, Munster, Pont l'Evêque sont tous des fromages d'Appellation d'Origine Protégée.



# Garig