



Menus du Centre de Secours et du Portage à domicile de la ville de Jouques 30% Bio



Engagements Garig :

- Le Pain
Artisanal et local
- Les volailles
Exclusivement
Label Rouge
- Le boeuf
Exclusivement
Race à viande
- Toutes les viandes
Exclusivement
origine France
- Des Poissons
Exclusivement issus
de la pêche durable
- Des fromages
AOC / AOP
- Menu Végétarien :
- Des produits Locaux
Dès que possible
- Elaboré dans
nos locaux
- Des produits issus
de l'Agriculture
Biologique



Réseaux Sociaux

Sous réserve d'approvisionnement

lundi 30 décembre 2024	mardi 31 décembre 2024	mercredi 1 janvier 2025	jeudi 2 janvier 2025	vendredi 3 janvier 2025	samedi 4 janvier 2025	dimanche 5 janvier 2025
		Feuilleté au chèvre Escalope de dinde LBR sauce forestière <i>Sans viande : Gratin gnocchis</i> Endives braisées Gouda à la coupe Kaki	Carottes râpées Blanquette de veau <i>Sans viande : Cassollette mer</i> Petits pois mijotés Yaourt nature et miel Clémentine	Dés de betteraves Filet de colin au curry * Riz de Camargue Saint Nectaire AOP Banane	Salade de chou-fleur ail & persil Rôti de bœuf aux échalotes <i>Sans viande : Poisson à la Bordelaise</i> Pommes grenailles Edam à la coupe Salade de fruits	Salade batavia Quenelle nature sauce crème muscade * Purée de potiron Livarot AOP Gâteau à la vanille
lundi 6 janvier 2025	mardi 7 janvier 2025	mercredi 8 janvier 2025	jeudi 9 janvier 2025	vendredi 10 janvier 2025	samedi 11 janvier 2025	dimanche 12 janvier 2025
Epiphanie Dés de concombres Œuf à la florentine * * Emmental à la coupe Brioche des rois	Potage Crecy Gratin de fruits de mer * Tortis semi complètes Cantal AOP Poire	Salade d'endives en vinaigrette Rôti de dinde LBR aux oignons <i>Sans viande : Brouillade tomate</i> Gratin de patate douce Bulgy aux fruits mixés Clémentine	Chou rouge râpé aux pommes Sauté de bœuf Marengo <i>Sans viande : Feuilleté chèvre</i> Riz de Camargue IGP Edam à la coupe Kiwi	Salade verte Filet de poisson meunière et quartier de citron * Purée de potiron et PDT Petit suisse aux fruits Gâteau de semoule	Jeunes pousses d'épinards Quenelles sauce forestière * Farfalles & emmental râpé Pont l'Evêque AOP Crème chocolat	Taboulé Blanquette de veau <i>Sans viande : raviolis légumes</i> Carottes braisées Emmental à la coupe Kaki
lundi 13 janvier 2025	mardi 14 janvier 2025	mercredi 15 janvier 2025	jeudi 16 janvier 2025	vendredi 17 janvier 2025	samedi 18 janvier 2025	dimanche 19 janvier 2025
Saucisson sec / sv : œuf Sauté de dinde LBR sauce chasseur <i>Sans viande : poisson sc crevettes</i> Pommes de terre sautées Gouda à la coupe Banane	Houmous & Croûtons Omelette roulée aux fines herbes * Haricots verts (HVE) Gorgonzola AOP Pomme	Coleslaw Rôti de bœuf & Ketchup <i>Sans viande : Colin pané</i> Coquillettes et emmental râpé Camembert à la coupe Crème vanille	Salade verte & croûtons Saucisse de Lozère HVE <i>Sans viande : Boulette végétale</i> et lentilles mijotées (Fr) Petit suisse aux fruits Purée de fruits	Carottes râpées Filet de lieu vapeur et quartier de citron * Epinards à la crème Edam à la coupe Gâteau moelleux au chocolat	Salade d'endives, bleu, noix Tajine de veau <i>Sans viande : Croque fromage</i> Semoule Cantal AOP Flan Vanille	Salade de PDT ciboulette Filet de Cabillaud huile d'olive & citron * Poêlée de légumes Tomme blanche à la coupe Pomme
lundi 20 janvier 2025	mardi 21 janvier 2025	mercredi 22 janvier 2025	jeudi 23 janvier 2025	vendredi 24 janvier 2025	samedi 25 janvier 2025	dimanche 26 janvier 2025
Salade de mâche en vinaigrette Pot-au-feu de bœuf <i>Sans viande : Boulettes végétales</i> & ses légumes Fourme d'Ambert AOP Petit suisse et confiture	Velouté de potiron au kiri Sauce au pesto * Spaghettis & emmental râpé Edam à la coupe Banane	Salade de riz Brouillade aux fines herbes * Gratin de chou-fleur au paprika Emmental à la coupe Pomme	Carottes râpées Sauté de volaille LBR sauce fromagère <i>Sans viande : Curry de légumes</i> Purée de Butternut et PDT Yaourt nature & miel Purée de fruits élaborée sur cuisine	Salade verte, tapenade & croutons Filet de poisson pané & citron * PDT grenailles sauce crème herbes Brie à la coupe Gâteau ananas & caramel	Taboulé Rôti de bœuf sauce forestière <i>Sv :: Sc saumon / Tagliatelles</i> Gratin de blettes Gouda à la coupe Poire	Emincé de chou blanc raisin se Cuisse de poulet sauce basquaise <i>Sans viande : œuf sc cocktail</i> Riz de Camargue IGP Saint Nectaire AOP Flan au caramel
lundi 27 janvier 2025	mardi 28 janvier 2025	mercredi 29 janvier 2025	jeudi 30 janvier 2025	vendredi 31 janvier 2025	samedi 1 février 2025	dimanche 2 février 2025
Salade de pâtes Gardiane de Taureau <i>Sans viande : flan de légumes</i> Carottes braisées Cantal AOP Kiwi	Nouvel An Chinois Salade de chou chinois Emincé de volaille LBR au caramel <i>Sans viande : Nems légumes</i> Riz Cantonais IGP Petit suisse aux fruits Litchi* *non bio	Salade d'endives Steak haché de bœuf au jus <i>Sans viande : Filet de poisson</i> Brocolis & PDT Sautées Brie à la coupe Liégeois au chocolat	Œuf dur mayonnaise Sauce Carbonara <i>Sans viande : Bolu Lingot</i> Farfalles & Emmental râpé Camembert à la coupe Pomme	Salade cœur d'artichaut Filet de colin sauce Provençale * Blé aux petits légumes Bulgy aux fruits mixés Poire	Cèleri Rémoulade Sauté de veau au paprika <i>Sans viande : pavé de saumon</i> Boulgour Edam à la coupe Gâteau moelleux	Feuilleté au chèvre Choucroute <i>Sans viande : tortilla / Salade</i> * Coulommiers Kaki

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