



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 2 décembre 2024	mardi 3 décembre 2024	mercredi 4 décembre 2024	jeudi 5 décembre 2024	vendredi 6 décembre 2024	samedi 7 décembre 2024	dimanche 8 décembre 2024
Salade verte & Croûtons Sauté de Taureau sauce forestière <i>Sans viande : Flan de légumes</i> Poêlée de légumes & PDT Yaourt Artisanal du Champsaur Poire	Carottes râpées au citron Emincé de volaille au curry <i>Sans viande : Galette végétale</i> Petits pois mijotés Saint Nectaire AOP Clémentine	Cèleri rémoulade Steak haché de bœuf sauce Pizzaiolo <i>Sans viande : Filet de poisson</i> Farfalles et emmental râpé Gouda à la coupe Crème dessert vanille (lait Fr)	Dés de betteraves Omelette au fromage préparée par nos Chefs * Gratin d'épinards Brie à la coupe Pomme	Chou blanc râpé aux pommes Calamars frais à la Sétoise * Riz de Camargue IGP Edam à la coupe Mousse au chocolat	Taboulé Sauté de veau aux olives <i>Sans viande : filet de colin</i> Julienne de légumes Camembert Clémentine	Concombres à la Bulgare Escalope de dinde sauce miel et romarin <i>Sans viande : brouillade champignons</i> Gnocchis au beurre Livarot AOP Gâteau chocolat et noix de coco
lundi 9 décembre 2024	mardi 10 décembre 2024	mercredi 11 décembre 2024	jeudi 12 décembre 2024	vendredi 13 décembre 2024	samedi 14 décembre 2024	dimanche 15 décembre 2024
Salade de haricots verts Daube de bœuf à la Provençale <i>Sans viande : lentilles mijotées</i> Polenta Emmental à la coupe Poire	Carottes râpées, vinaigrette agrumes Saucisse de Lozère HVE <i>Sans viande : Boulettes végétales & Lentilles mijotées</i> Petit suisse aux fruits Purée de fruit élaborée sur cuisine	Concombres bulgare Rôti de dinde LBR aux oignons <i>Sans viande : Brouillade tomate</i> Gratin de brocolis Gorgonzola AOP Kiwi	Salade verte en vinaigrette Lasagnes au potiron et à l'emmental <i>(aux pâtes fraîches locales)</i> Coulommiers Flan au Caramel (au lait Fr)	Feuilleté au chèvre Filet de lieu vapeur & quartier de citron * Carottes vichy Gouda à la coupe Banane	Bouillon de petites pâtes Pot-au-feu <i>Sans viande : Pavé de saumon & ses légumes</i> Edam Poire	Courgettes râpées olive & citron Flan de légumes * Gnocchis au beurre Bulgy aux fruits mixés Gâteau moelleux
lundi 16 décembre 2024	mardi 17 décembre 2024	mercredi 18 décembre 2024	jeudi 19 décembre 2024	vendredi 20 décembre 2024	samedi 21 décembre 2024	dimanche 22 décembre 2024
Dés de betteraves Sauté de porc HVE à la Dijonnaise <i>Sans viande : risotto de légumes</i> Haricots verts persillés Edam à la coupe Pomme	Salade Coleslaw Couscous Boulettes <i>Sans viande : Couscous Végétarien Semoule</i> Yaourt du Champsaur & miel Purée de fruit élaborée sur cuisine	Salade verte & dés de brebis Filet de poisson sauce Clémentine * Gratin de Butternut et PDT Saint Paulin Pomme au four, caramel, amandes	Repas de Noël scolaire Médailon mousson canard Vol-au-vent à la financière de veau <i>Sans viande : Vol au vent au poisson</i> Galette de pomme de terre Bûche de Noël au chocolat Clémentine <i>Sans viande entrée : Œuf dur sc cocktail</i>	Concombres Pavé de colin aux fines herbes * Purée de céleri et PDT muscad Cantal AOP Kiwi	Salade d'endives Sauté de veau au paprika * Pomme noisette Bleu Crème vanille	Taboulé Cuisse de poulet rôtie * Fondue de poireaux Camembert Poire
lundi 23 décembre 2024	mardi 24 décembre 2024	mercredi 25 décembre 2024	jeudi 26 décembre 2024	vendredi 27 décembre 2024	samedi 28 décembre 2024	dimanche 29 décembre 2024
Salade, œuf et thon Blanquette de légumes * & Riz de Camargue IGP Fourme d'Ambert AOP Poire	Saucisson sec cornichon Filet de lieu sauce citron persillé <i>Sans viande : Velouté butternut</i> Petits pois mijotés Gouda à la coupe Banane	Repas de Noël Foie gras Cassolette de la mer au vin blanc <i>sans viande : Velouté Betteraves</i> Tagliatelles Livarot AOP Buche Pâtisseries	Carottes râpées Sauté de bœuf Bourquignon <i>Sans viande : Omelette champ.</i> Chou fleur & PDT Braisées Emmental à la coupe Gâteau au chocolat	Salade d'endives Emietté de thon tomate & basilic * Tortis et emmental râpé Brie Purée de fruits élaborée sur cuisine	Cèleri rémoulade Risotto aux légumes * Camembert Flan au caramel	Houmous & Biscotte Emincé de bœuf aux oignons * Brocolis persillés Edam Clémentine
lundi 30 décembre 2024	mardi 31 décembre 2024	mercredi 1 janvier 2025	jeudi 2 janvier 2025	<i>Un Bon Appétit !</i>		
Salade verte, vinaigrette échalote Carbonade Flamande <i>Sans viande : Brouillade</i> Pomme de terre vapeur Petit suisse aux fruits Purée de fruits élaborée sur la cuisine	Velouté de légumes & PDT Raviolis au 4 fromages en sauce tomate * & emmental râpé Chanteneige Ananas					

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.