



# Menus du scolaires et du CLSH 30% Bio de la ville de Jouques



**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
- Les fromages**  
Majoritairement à la coupe et AOC
- Menu Végétarien :**  
1 fois par semaine
- Des produits Locaux**  
Dès que possible
- Elaboré dans nos locaux**
- Des produits issus de l'Agriculture Biologique = en vert**
- Produit Indication Géographique Protégée**
- Produit Haute Valeur Environnementale**

**Réseaux Sociaux**

lundi 30 décembre 2024	mardi 31 décembre 2024	mercredi 1 janvier 2025	jeudi 2 janvier 2025	vendredi 3 janvier 2025
		<i>Jour férié</i>	<i>Vacances scolaires</i>	
lundi 6 janvier 2025	mardi 7 janvier 2025	mercredi 8 janvier 2025	jeudi 9 janvier 2025	vendredi 10 janvier 2025
<b>Epiphanie</b>  Œuf à la florentine  Emmental à la coupe Brioche des Rois	Gratin de fruits de mer  Tortis et emmental râpé Cantal AOP Poire	Salade d'endives en vinaigrette Rôti de dinde LBR aux oignons Gratin de patate douce Bulgy aux fruits mixés  <i>Sans viande : brouillade tomates Pain &amp; chocolat</i>	Sauté de bœuf Marengo (viande bio) Riz de Camargue IGP Edam à la coupe Kiwi  <i>Sans viande : Feuilleté au chèvre</i>	Salade verte & brie Filet de poisson meunière et quartier de citron Purée de potiron et PDT Petit suisse aux fruits
lundi 13 janvier 2025	mardi 14 janvier 2025	mercredi 15 janvier 2025	jeudi 16 janvier 2025	vendredi 17 janvier 2025
Sauté de dinde LBR sauce chasseur Pommes de terre sautées Gouda à la coupe Banane  <i>Sans viande : Poisson sauce crevettes</i>	Omelette roulée aux fines herbes Haricots verts (HVE) Gorgonzola AOP Pomme	Coleslaw Emincé de bœuf au jus de thym Coquillettes et emmental râpé  Crème vanille  <i>Sans viande : Dos de colin pané Barre pâtisseries, fruit</i>	Salade verte & Croûtons Sausisse de Lozère HVE et lentilles mijotées (Fr) Petit suisse aux fruits  <i>Sans viande : Boulettes végétales</i>	Carottes râpées aux dés d'Edam Filet de lieu vapeur et quartier de citron Epinards à la crème  Gâteau moelleux au chocolat
lundi 20 janvier 2025	mardi 21 janvier 2025	mercredi 22 janvier 2025	jeudi 23 janvier 2025	vendredi 24 janvier 2025
Salade de mâche en vinaigrette Pot-au-feu de bœuf (viande bio) & ses légumes  Clémentine  <i>Sans viande : aux boulettes végétales</i>	Velouté de potiron au kiri Sauce au pesto Spaghettis & emmental râpé  Banane sauce chocolat, amandes	<b>Menu 100% Bio</b>  Brouillade aux fines herbes Gratin de chou-fleur paprika Emmental à la coupe Pomme  <i>Pain &amp; confiture</i>	Carottes râpées Sauté de volaille LBR sauce fromagère Purée de Butternut et PDT Yaourt nature & miel  <i>Sans viande : Curry de légumes</i>	Salade verte, tapenade & croutons Filet de poisson pané & quartier de citron Haricots verts persillés (HVE)  Gâteau Ananas & caramel
lundi 27 janvier 2025	mardi 28 janvier 2025	mercredi 29 janvier 2025	jeudi 30 janvier 2025	vendredi 31 janvier 2025
Gardiane de Taureau Carottes braisées Cantal AOP Kiwi  <i>Sans viande : Flan de légumes</i>	<b>Nouvel An Chinois</b> Salade de chou chinois Nems aux légumes Riz Cantonais IGP Petit suisse aux fruits  <i>Sans viande : riz petits pois</i>	Salade d'endives et brie Steak haché de bœuf au jus Brocolis & PDT Sautées  Liégeois au chocolat  <i>Sans viande : Filet de poisson Biscuit, fruit</i>	<b>Menu 100% Bio</b>  Farfallines à la bolo Lingot*  Camembert à la coupe Pomme  <i>Lingot : Pois chiche, lentilles, épeautre, citron</i>	Filet de colin sauce Provençale Blé aux petits légumes Bulgy aux fruits mixés Poire

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.