



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