



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 bœuf
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



Réseaux
Sociaux GARIG

lundi 30 septembre 2024	mardi 1 octobre 2024	mercredi 2 octobre 2024	jeudi 3 octobre 2024	vendredi 4 octobre 2024
<p>Cèleri rémoulade</p> <p>Saucisse de Lozère HVE</p> <p>Lentilles mijotées IGP</p> <p>Petit suisse & Miel</p> <p><i>Sans viande : Boulettes végétales</i></p>	<p>Filet de lieu sauce à l'oseille</p> <p>Riz</p> <p>Fourme d'Ambert AOP</p> <p>Raisin Blanc</p>	<p>Salade de tomates</p> <p>Rôti de bœuf & Ketchup</p> <p>Taboulé</p> <p>Fromage blanc et confiture</p> <p><i>Sans viande : Œuf dur & mayonnaise Pain & Chocolat</i></p>	<p>Concombres Bulgare</p> <p>Galette de lentilles de corail</p> <p>Epinards à la crème</p> <p>Bulgy aux fruits mixés</p>	<p>Filet de poisson à la Bordelaise</p> <p>Courgettes provençale</p> <p>Gouda à la coupe</p> <p>Poire</p>
lundi 7 octobre 2024	mardi 8 octobre 2024	mercredi 9 octobre 2024	jeudi 10 octobre 2024	vendredi 11 octobre 2024
<p>Sauté de Bœuf Bourguignon</p> <p>Polenta</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Prune</p> <p><i>Sans viande : Poisson sauce vierge</i></p>	<p>Radis rose & beurre doux</p> <p>Cordon bleu (au filet de poulet français)</p> <p>Petits pois mijotés</p> <p>Flan au Chocolat</p> <p><i>Sans viande : Galette végétale</i></p>	<p>Filet de lieu aux épices douces</p> <p>Carottes vichy</p> <p>Saint Nectaire AOP</p> <p>Raisin Blanc</p> <p><i>Biscuit, compote</i></p>	<p>Cèleri vinaigrette</p> <p>Omelette roulée préparée dans nos locaux</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Petit suisse & miel</p>	<p>Salade de tomates & Mozza</p> <p>Tranche de colin sauce Mandarine</p> <p>Farfalles & emmental râpé</p> <p>Compote de pomme</p>
lundi 14 octobre 2024	mardi 15 octobre 2024	mercredi 16 octobre 2024	jeudi 17 octobre 2024	vendredi 18 octobre 2024
Semaine du Goût : " Courges & Champignons "				
<p>Carottes râpées</p> <p>Sauté de veau à la forestière</p> <p>Crumble de Potimarron & PDT</p> <p>Yaourt du Champsaur et sucre</p> <p><i>Sans viande : Omelette champignon</i></p>	<p>Raviolis de potimarron & Emmental</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Pomme</p>	<p>Velouté de butternut & Kiri</p> <p>Cuisse de poulet LBR</p> <p>sauce chasseur</p> <p>Tortis & emmental râpé</p> <p>Prune</p> <p><i>Sans viande : Poisson aux champignons Pain & confiture</i></p>	<p>Boulettes de bœuf sauce Champêtre</p> <p>Semoule</p> <p>Gorgonzola AOP</p> <p>Banane</p> <p><i>Sans viande : Boulettes végétales</i></p>	<p>Salade verte & dés de gouda</p> <p>Cœur de merlu sauce citron</p> <p>Gratin d'épinards</p> <p>Gâteau à la citrouille</p>
lundi 21 octobre 2024	mardi 22 octobre 2024	mercredi 23 octobre 2024	jeudi 24 octobre 2024	vendredi 25 octobre 2024
<p>Vacances Scolaires</p> <p>Bœuf à la Provençale</p> <p>Purée de pomme de terre</p> <p>Edam à la coupe</p> <p>Poire</p> <p><i>Sans viande : Feuilleté légumes Pain & confiture</i></p>	<p>Riz à la Mexicaine (Haricots rouges, poivrons, sc tomate, Riz Basmati)</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Ananas</p> <p><i>Barre pâtissière, compote</i></p>	<p>Salade endives & bleu</p> <p>Rôti de porc HVE à la diable</p> <p>Bouquet de légumes</p> <p>Gâteau à la vanille</p> <p><i>Sans viande : Galette végétale Pain & chocolat</i></p>	<p>Dés de concombres</p> <p>Lasagnes à la bolognaise</p> <p>aux pâtes bio locales</p> <p>Flan Caramel</p> <p><i>Sans viande : lasagnes végétales Quatre-Quart, fruit</i></p>	<p>Aïoli</p> <p>& ses légumes</p> <p>Cantal AOP</p> <p>Kaki</p> <p><i>Pain & miel</i></p>
lundi 28 octobre 2024	mardi 29 octobre 2024	mercredi 30 octobre 2024	jeudi 31 octobre 2024	<p>Salade verte vinaigrette à l'orange & mimolette</p> <p>Steak haché de bœuf bio & ketchup</p> <p>Ecrasé de patate douce et PDT</p> <p>Gâteau de semoule au coulis de fruits rouges</p> <p>sans viande : Boulette végétale</p>
<p>Carottes râpées</p> <p>Filet de poisson meunière</p> <p>Haricots verts à l'ail</p> <p>Yaourt brassé aux fruits mixés</p> <p><i>Pain & chocolat</i></p>	<p>Gratin de gnocchis épinards & parmesan</p> <p>Gouda à la coupe</p> <p>Prune</p> <p><i>Barre pâtissière, compote</i></p>	<p>Rôti de dinde LBR au jus</p> <p>Gratin de chou-fleur</p> <p>Saint Nectaire AOP</p> <p>Pomme</p> <p><i>Sans viande : omelette Biscuit, compote</i></p>	<p>Halloween</p> <p>Salade à la bave de crapaud</p> <p>Cervelle de dragon sanqlante</p> <p>Ecrasé de démons</p> <p>Dôme Sanguinolant</p> <p><i>Sans viande : Œil de sorcière Pain & confiture</i></p>	<p style="text-align: center;">Un Bon Appétit !</p>

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.