



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

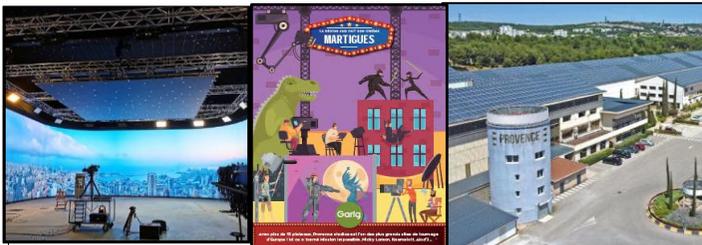


**Engagements Garig :**

- 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**  
AOP
- 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 Haute Valeur Environnementale HVE**
- Certification Environnementale niveau 2**
- Produit Indication Géographique Protégée**

**Réseaux Sociaux**

lundi 3 mars 2025	mardi 4 mars 2025	mercredi 5 mars 2025	jeudi 6 mars 2025	vendredi 7 mars 2025
<p><b>Sauté de bœuf Mode ( Viande bio )</b></p> <p>Polenta</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Kiwi</p> <p><i>Sans viande : Flan de légumes</i></p>	<p><b>Mardi gras</b></p> <p>Carottes râpées &amp; Gouda</p> <p>Filet de poisson meunière &amp; quartier de citron</p> <p>Gratin d'épinards</p> <p><b>Gâteau au Chocolat</b></p> <p><i>*</i></p>	<p><b>Emincé d'endives &amp; Croûtons</b></p> <p>Rôti de dinde LBR</p> <p>sauce crème et herbes</p> <p>Ecrasé de pomme de terre</p> <p>Flan vanille</p> <p><i>Sans viande : Filet de poisson</i></p> <p><i>Barre pâtissière, fruit</i></p>	<p><b>Omelette roulée</b></p> <p>Haricots verts sautés ( CE2 )</p> <p>Fourme d'Ambert AOP</p> <p>Banane</p> <p><i>*</i></p>	<p>Radis beurre</p> <p>Pavé de colin à la Provençale</p> <p>Penne Semi-complètes</p> <p>Purée de pomme</p> <p><i>*</i></p>
lundi 10 mars 2025	mardi 11 mars 2025	mercredi 12 mars 2025	jeudi 13 mars 2025	vendredi 14 mars 2025
<p><b>Dhal de lentilles &amp; Riz semi-complet</b></p> <p>Cantal AOP</p> <p>Clémentine</p> <p><i>*</i></p>	<p><b>Velouté de légumes &amp; Kiri</b></p> <p>Rôti de porc HVE &amp; mayonnaise</p> <p>Carottes braisées</p> <p>Poire</p> <p><i>Sans viande : Galette végétale</i></p>	<p><b>Salade verte &amp; brie</b></p> <p>Gardiane de Taureau</p> <p>Poêlée de légumes et PDT</p> <p>Gâteau à la vanille</p> <p><i>Sans viande : Filet de poisson</i></p> <p><i>Pain &amp; chocolat</i></p>	<p>Jeunes pousses d'épinards</p> <p>Lasagnes à la bolognaise ( aux pâtes bio locales )</p> <p>Yaourt artisanal du Champsaur</p> <p><i>Sans viande : Lasagnes végétales</i></p>	<p>Filet de poisson pané</p> <p>Petits pois mijotés ( CE2 )</p> <p>Gouda à la coupe</p> <p>Pomme</p>
lundi 17 mars 2025	mardi 18 mars 2025	mercredi 19 mars 2025	jeudi 20 mars 2025	vendredi 21 mars 2025
<p><b>Carottes râpées au jus de citron</b></p> <p>Sauté de bœuf à la forestière</p> <p>Semoule</p> <p>Yaourt nature &amp; miel</p> <p><i>Sans viande : quenelle en sauce</i></p>	<p><b>Cordon bleu ( au filet de poulet français )</b></p> <p>Gratin de chou-fleur et PDT</p> <p>Gorgonzola AOP</p> <p>Kiwi</p> <p><i>Sans viande : nugget's poisson</i></p>	<p><b>Salade &amp; dés d'emmental</b></p> <p>Emincé de porc HVE à l'échalotes</p> <p>Boullgour aux petits légumes</p> <p>Bulgy aux fruits mixés</p> <p><i>Sans viande : Dos de colin</i></p> <p><i>Biscuit, fruit</i></p>	<p><b>Œuf à la florentine</b></p> <p>Edam à la coupe</p> <p>Pomme</p> <p><i>*</i></p>	<p><b>La Région Sud fait son cinéma Martigues</b></p> <p>Filet de poisson sauce vierge</p> <p>Pomme de terre sautées</p> <p>Fresh Milk à la pomme &amp; pop corn</p>
lundi 24 mars 2025	mardi 25 mars 2025	mercredi 26 mars 2025	jeudi 27 mars 2025	vendredi 28 mars 2025
<p><b>Salade verte &amp; croûtons</b></p> <p>Daube de bœuf à l'ancienne</p> <p>Poêlée de carottes &amp; PDT</p> <p>Petit nova aux fruits</p> <p><i>Sans viande : cassolette fruit de mer</i></p>	<p><b>Rougail de Saucisse HVE &amp; Riz de Camargue IGP</b></p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Banane</p> <p><i>Sans viande : boulettes végétales</i></p>	<p>Radis roses &amp; beurre</p> <p>Poulet rôti LBR au jus</p> <p>Gratin de potiron et PDT</p> <p>Yaourt nature &amp; confiture</p> <p><i>Sans viande : Filet de poisson</i></p> <p><i>Pain &amp; confiture</i></p>	<p><b>Sauce au Pistou</b></p> <p>Tortis &amp; emmental râpé</p> <p>Cantal AOP</p> <p>Kiwi</p> <p><i>*</i></p>	<p><b>Coleslaw</b></p> <p>Filet de colin vapeur &amp; quartier de citron</p> <p>Haricots verts ( CE2 )</p> <p>Riz au lait</p>



Dans le cadre de notre animation "La région Sud fait son cinéma" GARIG à l'honneur la ville de Martigues où, depuis 10 ans, de nombreuses productions audiovisuelles ont été créées à Provence Studios.

Des films, des séries, des publicités, des courts-métrages, français et internationaux, qui permettent à ces studios d'être l'un des leaders en France.

Par exemple, y ont été tournés des films français comme TAXI 5, LES TUCHE 2 ou la palme d'or du festival de Cannes 2020 TITANE et également les clips de SOPRANO, CHRISTOPHE WILLEM ou RIDSA.

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.