



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

lundi 2 décembre 2024	mardi 3 décembre 2024	mercredi 4 décembre 2024	jeudi 5 décembre 2024	vendredi 6 décembre 2024
Salade verte & Croûtons Sauté de Taureau sauce forestière Poêlée de légumes & PDT Yaourt Artisanal du Champsaur <i>Sans viande : Flan de légumes</i>	Cordon bleu (au filet de poulet Français) Petits pois mijotés Saint Nectaire AOP Clémentine <i>Sans viande : Galette végétale</i>	Cèleri rémoulade Steak haché de bœuf sauce Pizzaiolo Farfalles et emmental râpé Crème dessert vanille (lait Fr) <i>Sans viande : Filet de poisson</i> <i>Quatre-Quart, fruit</i>	Omelette au fromage préparée par nos Chefs Gratin d'épinards Emmental à la coupe Pomme *	Chou blanc; pommes & dés d'Edam Calamars frais à la Sétoise Riz de Camargue IGP Mousse au chocolat
lundi 9 décembre 2024	mardi 10 décembre 2024	mercredi 11 décembre 2024	jeudi 12 décembre 2024	vendredi 13 décembre 2024
Menu 100% bio Daube de bœuf à la Provençale Blé Emmental à la coupe Poire <i>Sans viande : Lentilles mijotées</i>	Carottes râpées, vinaigrette agrumes Saucisse de Lozère HVE & Lentilles mijotées Petit suisse aux fruits <i>Sans viande : Boulettes végétales</i>	Rôti de dinde LBR aux oignons Gratin de brocolis Gorgonzola AOP Kiwi <i>Sans viande : Brouillade tomate</i> <i>Pain & Chocolat</i>	Salade verte en vinaigrette Lasagnes au potiron et à l'emmental (aux pâtes fraîches locales) Flan au Caramel	Filet de lieu vapeur & quartier de citron Carottes vichy Gouda à la coupe Banane
lundi 16 décembre 2024	mardi 17 décembre 2024	mercredi 18 décembre 2024	jeudi 19 décembre 2024	vendredi 20 décembre 2024
Sauté de porc HVE à la Dijonnaise Haricots verts persillés Edam à la coupe Pomme <i>Sans viande : Risotto de légumes</i>	Salade Coleslaw Couscous de légumes aux pois chiches Semoule Yaourt du Champsaur & miel *	Menu de Noël CLSH Salade verte & dés de brebis Filet de poisson sauce Clémentine Gratin de Butternut et PDT Pomme au four, caramel & amandes éfilées * <i>Barre pâtissière, fruit</i>	Menu de Noël Scolaire : à venir Médaillon Mousson canard & Croutons Vol-au-vent à la financière de veau Galette de pomme de terre Bûche de Noël au chocolat <i>Entrée sans viande : Œuf dur sc cocktail</i> <i>Sans viande : Vol au vent aux fruits de mer</i>	Pavé de colin aux fines herbes Purée de céleri et PDT muscade Cantal AOP Kiwi
lundi 23 décembre 2024	mardi 24 décembre 2024	mercredi 25 décembre 2024	jeudi 26 décembre 2024	vendredi 27 décembre 2024
lundi 30 décembre 2024	mardi 31 décembre 2024			

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.