



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