



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



Réseaux
Sociaux

lundi 4 novembre 2024	mardi 5 novembre 2024	mercredi 6 novembre 2024	jeudi 7 novembre 2024	vendredi 8 novembre 2024
Gardiane de Taureau Polenta Edam à la coupe Ananas <i>Sans viande : filet de poisson</i>	Boulettes de bœuf à la forestière Haricots verts sautés Cantal AOP Pomme (région) <i>Sans viande : Boulettes végétales</i>	Salade verte & dés d'emmental Merlu sauce crème & épices douces Riz de Camargue IGP Fromage blanc et miel * <i>Pain & chocolat</i>	Jeunes pousses d'épinards & croutons Raviolis frais au fromage en sauce tomate Yaourt artisanal du Champsaur *	Radis rose & beurre doux Filet de colin à la Bordelaise Poêlée de carottes & PDT Flan au caramel
lundi 11 novembre 2024	mardi 12 novembre 2024	mercredi 13 novembre 2024	jeudi 14 novembre 2024	vendredi 15 novembre 2024
Jour Férié	Sauté de bœuf Mode Purée de céleri et pomme de terre Saint paulin individuel Kiwi (région) <i>Sans viande : Lentilles mijotées</i>	Carottes râpées au citron Escalope de dinde LBR sauce grand-mère* Brocolis en persillade Crème dessert vanille <i>Sans viande : filet de poisson</i> <i>Barre bretonne, fruit</i>	Korma de légumes* & Riz de Camargue IGP Fourme d'Ambert AOP Poire (région) *	Emincé d'endives et Gouda Filet de lieu sauce au curry Gratin d'épinards Gâteau moelleux poire vanille
	(50/50)	*champignon, huile, crème, oignon, ciboulette	*Légumes divers, curry, miel, crème, lait de coco	
lundi 18 novembre 2024	mardi 19 novembre 2024	mercredi 20 novembre 2024	jeudi 21 novembre 2024	vendredi 22 novembre 2024
Nugget's de volaille (au filet de poulet Français) Poêlée de légumes Automnale Brie à la coupe Clémentine <i>Sans viande : Nugget's de poisson</i>	Salade verte & dés de gouda Omelette roulée nature Haricots verts sautés Yaourt artisanal du Champsaur *	Rôti de bœuf aux échalotes Purée de pomme de terre Gorgonzola AOP Poire (région) <i>Sv: curry légumes aux pois chiches</i> <i>Pain et confiture</i>	Sausisse de Lozère HVE & Lentilles mijotées (Fr) Petit suisse aux fruits Banane <i>Sans viande : Galette végétale</i>	Salade Coleslaw Sauce au saumon Farfalles et emmental râpé Compote de pomme (région)
lundi 25 novembre 2024	mardi 26 novembre 2024	mercredi 27 novembre 2024	jeudi 28 novembre 2024	vendredi 29 novembre 2024
Sauté de bœuf sauce Marengo Chou-fleur & PDT Braisées Edam à la coupe Pomme (région) <i>Sans viande : Œuf dur sc cocktail</i>	Mac'N'Cheese (Gratin de pâtes, pesto, fromage) Fourme d'Ambert AOP Ananas *	Carottes râpées & dés de brie Pavé de colin vapeur & quartier de citron Epinards à la crème Gâteau à la cannelle * <i>Biscuit, fruit</i>	Aubagne fait son Cinéma Salade verte, toast de tapenade Cuisse de poulet rôtie LBR sauce miel & romarin Gnocchis Yaourt à la vanille <i>Sans viande : Omelette au fromage</i>	Velouté de potiron & Kiri Filet de merlu aux fines herbes Haricots verts à l'ail Banane
(70/30)				

L'équipe Garig vous souhaite un Bon Appétit !