



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



Du fait Maison



Des produits issus
de l'Agriculture
Biologique



lundi 1 avril 2024	mardi 2 avril 2024	mercredi 3 avril 2024	jeudi 4 avril 2024	vendredi 5 avril 2024
<p><i>Jour férié</i></p>	<p>Salade verte & croûtons Jambon supérieur Gratin de potiron & PDT Petit suisse aux fruits <i>Sans viande : Feuilleté chèvre</i></p>	<p>Sauté de veau Marengo Polenta Emmental à la coupe Fruit de Saison <i>Sans viande : Filet de colin Pain & confiture</i></p>	<p>Carottes râpées au citron Bolognaise végétale aux lentilles Tortis et emmental râpé Yaourt nature & confiture</p>	<p>Tranche de lieu sauce citron Gratin de chou-fleur Pont l'Evêque AOP Fruit de Saison</p>
lundi 8 avril 2024	mardi 9 avril 2024	mercredi 10 avril 2024	jeudi 11 avril 2024	vendredi 12 avril 2024
<p>Aiguillettes de volaille sauce au romarin Carottes vichy Edam à la coupe Ananas Frais <i>Sans viande : Pavé de saumon</i></p>	<p>Brouillade tomate Purée de pomme de terre Cantal AOP Fruit de Saison</p>	<p>Cèleri rémoulade Pavé de colin aux fines herbes Riz aux petits légumes Petit suisse aux fruits <i>Barre bretonne, fruit</i></p>	<p>Pâques Sauté de Taureau au paprika Poêlée de légumes & PDT Livarot AOP Gâteau de Pâques au Chocolat <i>Sans viande : Feuilleté poisson</i></p>	<p>Salade verte en vinaigrette Filet de Merlu sauce crème Coquillettes & emmental râpé Yaourt Artisanal du Champsaur</p>
lundi 15 avril 2024	mardi 16 avril 2024	mercredi 17 avril 2024	jeudi 18 avril 2024	vendredi 19 avril 2024
<p>Daube de bœuf à la Provençale Boulgour Emmental à la coupe Fruit de Saison <i>Sans viande : Filet de colin</i></p>	<p>Tajine de légumes aux pois chiches & Semoule Fourme d'Ambert AOP Fruit de Saison</p>	<p>Salade Iceberg & Croûtons Rôti de dinde aux oignons Courgettes sautées Bulgy aux fruits mixés <i>Sans viande : Omelette roulée Pain & Miel</i></p>	<p>Lasagnes à la bolognaise aux pâtes fraîches Gouda à la coupe Fruit de Saison <i>Sans viande : Lasagnes VG</i></p>	<p>Carottes râpées Beignet de Calamar Epinards à la crème Petit suisse aux fruits</p>
lundi 22 avril 2024	mardi 23 avril 2024	mercredi 24 avril 2024	jeudi 25 avril 2024	vendredi 26 avril 2024
<p>Salade de chou chinois Filet de poisson meunière & citron Ratatouille maison Flan Caramel <i>Barre pâtissière, fruit</i></p>	<p>Aiguillettes de poulet au curry Riz pilaf Pont l'Evêque AOP Fruit de Saison <i>Sans viande : Brouillade Beignet, compote</i></p>	<p>Tomates cerises Sauté de bœuf mode Carottes sautées Gâteau au chocolat <i>Sans viande : Filet de lieu Pain & confiture</i></p>	<p>Omelette roulée au fromage Haricots verts persillés Vache picon Eclair au chocolat <i>Barre bretonne, compote</i></p>	<p>Salade Iceberg & Emmental Tranche de colin sauce Bercy Boulgour Fruit de Saison <i>Pain & Chocolat</i></p>
lundi 29 avril 2024	mardi 30 avril 2024	<p><i>L'équipe Garig vous souhaite un Bon Appétit !</i></p>		
<p>Salade de tomates & Mozza Colombo de dinde Petits pois et carottes mijotés Petit suisse aux fruits <i>Sans viande : Feuilleté Pain & confiture</i></p>	<p>Coleslaw Cordon bleu Farfalles & emmental râpé Fruit de Saison <i>Sans viande : Colin pané Barre bretonne, compote</i></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.