



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 3 février 2025	mardi 4 février 2025	mercredi 5 février 2025	jeudi 6 février 2025	vendredi 7 février 2025
<p>Menu 100% bio</p> <p>Sauté de bœuf au paprika (viande bio) Boulgour Fourme d'Ambert AOP Pomme <i>Sans viande : Poisson sc basilic</i></p>	<p>Menu 100% bio</p> <p>Carottes râpées Raviolis au fromage en sauce tomate (Raviolis locaux) Yaourt du Champsaur et miel</p>	<p>Salade verte & croûtons Filet de lieu à l'armoricaine Poêlée de légumes & PDT Petit suisse aux fruits <i>Biscuit, fruit</i></p>	<p>Tartiflette (aux pomme de terre locales) Yaourt brassé aux fruits mixés Kiwi <i>Sans viande : Tartiflette VG</i></p>	<p>Chandeleur</p> <p>Salade d'endives aux dés d'Edam Filet de poisson meunière & quartier de citron Gratin de Butternut Crêpe au sucre</p>
lundi 10 février 2025	mardi 11 février 2025	mercredi 12 février 2025	jeudi 13 février 2025	vendredi 14 février 2025
<p>Vacances scolaires</p> <p>Salade verte & dés de Gouda Rougail de Saucisse HVE & Riz de Camargue IGP Yaourt à la vanille <i>Sans porc : boulettes végétales</i> <i>Biscuit, fruit</i></p>	<p>Potimenter de Canard (au potiron bio) Cantal AOP Banane <i>Sans viande : Œuf / Purée potiron</i> <i>Barre patissière , purée de fruit</i></p>	<p>Jeunes pousses d'épinards Brouillade nature Haricots verts persillés (HVE) Petit suisse aux fruits <i>Pain & chocolat</i></p>	<p>Sauté de bœuf Bourguignon Pommes de terre sautées Edam à la coupe Poire <i>Sans viande : Dos de colin pané</i> <i>Pain et confiture</i></p>	<p>Coleslaw Sauce au saumon Farfalles & emmental râpé Purée de pomme vanille <i>Barre patissière, fruit</i></p>
lundi 17 février 2025	mardi 18 février 2025	mercredi 19 février 2025	jeudi 20 février 2025	vendredi 21 février 2025
<p>Vacances scolaires</p> <p>Sauté de Taureau aux olives Semoule Emmental à la coupe Clémentine <i>Sans viande : Feuilleté Dubarry</i> <i>Pain & chocolat</i></p>	<p>Carottes râpées & Brie Poulet rôti aux herbes Gratin de Butternut et PDT Yaourt du champsaur et confiture <i>Sans viande : Omelette roulée</i> <i>Biscuit, fruit</i></p>	<p>Filet de lieu sauce au curry Petits pois mijotés (CE2) Gorgonzola AOP Kiwi <i>Barre patissière, purée de fruits</i></p>	<p>Velouté de légumes & Kiri Sauce tomate basilic Tortis & emmental râpé Banane <i>Pain et miel</i></p>	<p>Salade d'endives à l'emmental Pavé de colin sauce crème et herbes Poêlée de légumes et PDT Gâteau moelleux aux poires <i>Barre bretonne, fruit</i></p>
lundi 24 février 2025	mardi 25 février 2025	mercredi 26 février 2025	jeudi 27 février 2025	vendredi 28 février 2025
<p>Menu 100% bio</p> <p>Curry de légumes aux pois chiches (Légumes & Riz) Gouda à la coupe Pomme</p>	<p>Salade verte, vinaigrette à l'ancienne Cordon bleu (au filet de poulet Fr) Haricots verts (HVE) Crème vanille <i>Sans viande : Boulettes végétales</i></p>	<p>Carottes râpées Sauté de porc HVE à la Dijonnaise Coquillettes et emmental râpé Petit suisse aux fruits <i>Sans viande : filet de poisson</i> <i>Biscuit, fruit</i></p>	<p>Potage Dubarry & emmental râpé Rôti de bœuf jus aux oignons Poêlée de carottes et PDT Gâteau aux pépites de chocolat <i>Sans viande : Galette végétale</i></p>	<p>Calamars à la romaine Gratin de potiron Saint Nectaire AOP Poire</p>

L'équipe Garig vous souhaite un Bon Appétit !