



# 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**

lundi 3 juin 2024	mardi 4 juin 2024	mercredi 5 juin 2024	jeudi 6 juin 2024	vendredi 7 juin 2024
Saucisse de Lozère HVE Ratatouille Brie à la coupe Fruit de Saison <i>Sans viande : Poisson</i>	Carottes râpées Sauce au Pistou Penne Rigate & Emmental râpé Batonnet de glace à l'eau	Poulet rôti & Ketchup Salade de crudités* Livarot AOP Fruit de Saison <i>Sans viande : Feuilleté Chèvre</i> <i>Beignet, compote</i> <i>*concombre, carotte, tomates</i>	Salade de tomates Sauté de bœuf à la Hongroise Semoule Bulgy aux fruits mixés <i>Sans viande : Brouillade</i>	Salade verte & croûtons Beignet de calamars et ketchup PDT Sautées Petit suisse aux fruits
lundi 10 juin 2024	mardi 11 juin 2024	mercredi 12 juin 2024	jeudi 13 juin 2024	vendredi 14 juin 2024
Bœuf Mode Carottes vichy Gouda à la coupe Pastèque <i>Sans viande : Filet de colin</i>	Cordon bleu de volaille Haricots verts persillés Fourme d'Ambert AOP Fruit de Saison <i>Sans viande : Brouillade tomate</i>	Tranche de melon Calamars frais à la sétoise Blé pilaf Crème dessert vanille <i>Pain &amp; confiture</i>	Dhal de lentilles ( Légumes & Riz ) Vache picon Fraises	Salade de tomates & mozza* Filet de lieu sauce basilic Gratin de courgettes Gâteau préparé dans nos locaux
lundi 17 juin 2024	mardi 18 juin 2024	mercredi 19 juin 2024	jeudi 20 juin 2024	vendredi 21 juin 2024
Salade verte vinaigrette Sauté de veau Marengo Polenta Petit suisse aux fruits <i>Sans viande : Feuilleté chèvre</i>	Jambon supérieur Tortis & emmental râpé Cantal AOP Melon <i>Sans viande : Boulette vg</i>	Rôti de dinde & Mayonnaise Carottes braisées Yaourt nature et confiture Brownie préparé dans nos locaux <i>Sans viande : Filet de poisson</i> <i>Barre pâtissière, fruit</i>	Omelette roulée aux fines herbes Haricots verts persillés Emmental à la coupe Fruit	Filet de colin sauce crème Macaroni Tomme Blanche à la coupe Pastèque
lundi 24 juin 2024	mardi 25 juin 2024	mercredi 26 juin 2024	jeudi 27 juin 2024	vendredi 28 juin 2024
Salade verte & dés de fromage Couscous végétarien aux pois chiches Légumes & semoule Yaourt Artisanal du Champsaur	Filet de poisson pané et citron Epinards à la crème Gouda à la coupe Fruit de Saison	Carottes râpées & Fêta Sauté de Taureau à la provençale Poêlée estivale Petit suisse aux fruits <i>Sans viande : Brouillade</i> <i>Pain &amp; Chocolat</i>	<b>Les Jeux Olympiques : le menu en OR</b> Lasagnes à la bolognaise ( pâtes bio et locales ) Pont l'Evêque AOP Batonnet de glace à l'eau <i>Sans viande : Lasagnes VG</i>	Salade de tomates Filet de lieu sauce moutarde à l'ancienne Boulgour aux petits légumes Bulgy aux fruits mixés

L'équipe Garig vous souhaite un Bon Appétit !