



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



lundi 29 avril 2024	mardi 30 avril 2024	mercredi 1 mai 2024	jeudi 2 mai 2024	vendredi 3 mai 2024
			<p><i>Vacances scolaires</i></p> <p>Œufs à la florentine</p> <p>Livarot AOP</p> <p>Fruit de Saison</p> <p><i>Barre pâtisseries, compote</i></p>	<p>Concombres & Edam</p> <p>Cassolette de la mer au curry</p> <p>Riz</p> <p>Petit suisse aux fruits</p> <p><i>Pain & chocolat</i></p>
lundi 6 mai 2024	mardi 7 mai 2024	mercredi 8 mai 2024	jeudi 9 mai 2024	vendredi 10 mai 2024
<p>Salade verte & Gouda</p> <p>Sauce tomate basilic</p> <p>Tortis & emmental râpé</p> <p>Yaourt nature & miel</p>	<p>Dos de colin pané & citron</p> <p>Purée de carottes et PDT</p> <p>Cantal AOP</p> <p>Fruit de Saison</p>	<p><i>Jour Férié</i></p>	<p><i>Jour Férié</i></p>	<p><i>Pont de l'Ascension</i></p>
lundi 13 mai 2024	mardi 14 mai 2024	mercredi 15 mai 2024	jeudi 16 mai 2024	vendredi 17 mai 2024
<p>Croque-Monsieur</p> <p>& Salade verte</p> <p>Vache picon</p> <p>Quatre-Quart</p> <p><i>Sans viande : Croque fromage</i></p>	<p>Rougail de Saucisse HVE</p> <p>& Riz</p> <p>Brie à la coupe</p> <p>Melon</p> <p><i>Sans viande : Boulettes végétales</i></p>	<p>Salade de tomates</p> <p>Rôti de bœuf au jus</p> <p>Petits pois mijotés</p> <p>Yaourt nature & confiture</p> <p><i>Sans viande : Pizza fromage</i></p> <p><i>Pain & confiture</i></p>	<p>Omelette roulée aux fines herbes</p> <p>Carottes vichy</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Fruit de Saison</p>	<p>Emiété de thon tomate & basilic</p> <p>Coquillettes et emmental râpé</p> <p>Gouda à la coupe</p> <p>Fruit de Saison</p>
lundi 20 mai 2024	mardi 21 mai 2024	mercredi 22 mai 2024	jeudi 23 mai 2024	vendredi 24 mai 2024
<p><i>Jour Férié</i></p>	<p>Gardiane de Taureau</p> <p>Polenta</p> <p>Fourme d'Ambert AOP</p> <p>Fruit de Saison</p> <p><i>Sans viande : Feuilleté chèvre/ légumes</i></p>	<p>Tomates cerises & Mozza cossette</p> <p>Filet de poisson meunière & citron</p> <p>Epinards à la crème</p> <p>Liégeois au chocolat</p> <p><i>Barre bretonne, fruit</i></p>	<p>Les Jeux Olympiques : NICE</p> <p>Salade de riz Niçoise (Riz, tomate, concombre, HV, olives, Œuf et croûtons)</p> <p>Petit suisse aux fruits</p> <p>Fraises & sucre</p>	<p>Salade verte & croûtons</p> <p>Filet de lieu sauce basilic</p> <p>Macaroni et emmental râpé</p> <p>Yaourt Artisanal du Champsaur</p>
lundi 27 mai 2024	mardi 28 mai 2024	mercredi 29 mai 2024	jeudi 30 mai 2024	vendredi 31 mai 2024
<p>Sauté de bœuf</p> <p>Stroganoff</p> <p>Boulgour</p> <p>Cantal AOP</p> <p>Melon</p> <p><i>Sans viande : Boulettes végétales</i></p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Tortilla de blé au Chili de lentilles</p> <p>Riz</p> <p>Bulgy aux fruits mixés</p>	<p>Rôti de dinde et mayonnaise</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Fruit de Saison</p> <p><i>Sans viande : Brouillade</i></p> <p><i>Beignet, compote</i></p>	<p>Salade de tomates</p> <p>Nugget's de volaille</p> <p>Courgettes sautées</p> <p>Petit suisse aux fruits</p> <p><i>Sans viande : galette VG au fromage</i></p>	<p>Concombres & Gouda</p> <p>Pavé de colin vapeur et citron</p> <p>Carottes persillées</p> <p>Gâteau au chocolat</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.