



# 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 = en vert



lundi 28 août 2023	mardi 29 août 2023	mercredi 30 août 2023	jeudi 31 août 2023	vendredi 1 septembre 2023
				<i>Vacances scolaires</i> Melon Filet de lieu aux épices douces Boullgour aux petits légumes Flan vanille <i>Barre bretonne, fruit</i>
lundi 4 septembre 2023	mardi 5 septembre 2023	mercredi 6 septembre 2023	jeudi 7 septembre 2023	vendredi 8 septembre 2023
<i>Rentrée Scolaire</i> Tomate croc'au'sel Raviolis de légumes sauce tomate & emmental râpé Petit suisse aux fruits	Steak haché de bœuf & ketchup Pomme noisette Tomme grise à la coupe Pastèque <i>Sans viande : Boulette végétale</i>	Carottes râpées Poulet rôti aux herbes de provence Haricots verts persillés Yaourt brassé aux fruits mixés <i>Sans viande : Omelette Pain &amp; Chocolat</i>	Salade Batavia en vinaigrette Tajine de veau au citron Courgettes sautées Gâteau au chocolat maison <i>Sans viande : Tarte fromage</i>	Dos de colin pané & quartier de citron Riz semi complet Pont l'évêque AOP Fruit de Saison
lundi 11 septembre 2023	mardi 12 septembre 2023	mercredi 13 septembre 2023	jeudi 14 septembre 2023	vendredi 15 septembre 2023
Salade verte & croûtons Gardiane de Taureau Polenta Crème vanille <i>Sans viande : Colin</i>	Omelette maison aux fines herbes Petits pois & carottes mijotés Cantal AOP Fruit de Saison	Tomates cerises Filet de poisson meunière & citron Ratatouille Mousse au chocolat <i>Barre bretonne, fruit</i>	Feuilleté au fromage Jambon supérieur Pâtes & emmental râpé Melon <i>Sans viande : Boulette végétale</i>	JO 2024 : Marseille La Voile Aïoli Provençal & ses légumes Petit suisse et Navette Marseillaise Yéti
lundi 18 septembre 2023	mardi 19 septembre 2023	mercredi 20 septembre 2023	jeudi 21 septembre 2023	vendredi 22 septembre 2023
Penne Rigate à la Carbonara Brie à la coupe Pastèque <i>Sans viande : sauce crème</i>	Cordon bleu de volaille Haricots verts persillés Emmental à la coupe Raisin Blanc <i>Sans viande : Lieu au basilic</i>	Rôti de bœuf Ecrasé de pomme de terre Fourme d'Ambert AOP Liégeois au chocolat <i>Sv : Omelette sauce basquaise Pain &amp; confiture</i>	Salade Iceberg & Croûtons Bolognaise végétale aux lentilles Tortis et emmental râpé Yaourt du Champsaur sucré	Salade de tomates Beignet de calamars & Mayonnaise Pomme de terre sautées Gâteau au citron Maison
lundi 25 septembre 2023	mardi 26 septembre 2023	mercredi 27 septembre 2023	jeudi 28 septembre 2023	vendredi 29 septembre 2023
Tomates cerises Daude de bœuf à la Provençale Carottes vichy Petit suisse aux fruits <i>Sans viande : Colin pané</i>	Salade verte & croûtons Couscous Végétarien Semoule & légumes Bulgy aux fruits mixés	Filet de lieu vapeur & citron Ratatouille Camembert à la coupe Fruit de Saison <i>Quatre Quart, compote</i>	Nugget's Potatoes Gouda à la coupe Raisin Blanc <i>Sans viande : croque cheese pané</i>	Dés de saumon à la ciboulette Coquillettes & emmental râpé Saint Nectaire AOP Compote de pomme vanille Maison

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.