



Menus du Portage à Domicile de la ville de Bouc-Bel-Air



Engagements Garig :	Du	lundi 02 septembre Au	dimanche 08 septembre
	Jour	Déjeuner	Dîner
Le pain Artisanal Local & bio 	Lundi	Carottes râpées Filet de poisson meunière & quartier de citron 	Soupe Minestrone Œuf à la florentine
En Vert = Produits issus de l'Agriculture Biologique 		Pomme de terre sautées Gouda Melon	Crème dessert au café
Les Volailles Exclusivement Label Rouge 	Mardi	Tromates croq'sel Cappelletis aux 4 fromages en sauce tomate 	Velouté de légumes & PDT Pavé de colin sauce Orly 
Le Bœuf Exclusivement Race à Viande 		Coulommiers Purée de pomme fraise	Brocolis persillés Poire
Toutes nos viandes Exclusivement d'origine France 	Mercredi	Crevettes sauce cocktail Steak haché de bœuf au jus 	Crème de courgettes Cervelas Obernois <i>Sans porc : Omelette nature</i>
Des fromages AOC / AOP 		Riz de Camargue IGP Bleu du Vercors AOP Pêche	Haricots verts persillés Yaourt nature & sucre
Des Menus Végétariens 	Jeudi	Concombres crème ciboulette Tajine de veau au citron 	Potage Paysan Jambon blanc 
Des Produits Locaux 		Semoule Buche de chèvre Fromage frais aux fruits	<i>Sans porc : Œuf dur</i> Salade de pâtes au pistou
Les Poissons Issus de la pêche Durable 	Vendredi	Salade verte & dés d'emmental Filet de lieu sauce vierge * 	Soupe au pistou Escalope de dinde LBR sauce dijonnaise 
Elaboré dans nos locaux 		Carottes persillées Petit suisse & sucre Gâteau aux pépites chocolat	Gratin de blettes Banane
	Samedi	Salade de thon, tomates, olives Emincé de porc au curry 	Potage Dubarry Risotto aux légumes *
		<i>Sans porc: Curry de légumes</i> Poivrons à l'huile Saint Paulin Pomme	Flan au Chocolat
Réseaux Sociaux	Dimanche	Céleri Rémoulade Sauté de bœuf Bourguignon 	Velouté de champignons Salade de pomme de terre Piémontaise *
		Courgettes sautées Yaourt nature & sucre Quatre-Quart	Pêche

L'Equipe Garig vous souhaite un Bon Appétit !

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.



Menus du Portage à Domicile de la ville de Bouc-Bel-Air



Engagements Garig :	Du	lundi 09 septembre Au	dimanche 15 septembre
	Jour	Déjeuner	Dîner
Le pain Artisanal Local & bio 	Lundi	Salade de concombres Saucisse de Lozère HVE  <i>Sans porc : saucisse de volaille</i> Lentilles mijotées IGP  Saint Nectaire AOP Mousse au chocolat	Potage Crecy Filet de limande meunière  * Courgettes sautées Banane
En Vert = Produits issus de l'Agriculture Biologique 		Mardi	Œuf dur & Mayonnaise Colombo de volaille LBR  Petits pois mijotés Petit suisse nature & sucre Pastèque
Les Volailles Exclusivement Label Rouge 	Mercredi		Sardines à l'huile Gardiane de Taureau  Tortis & emmental râpé Saint Paulin Nectarine
Le Bœuf Exclusivement Race à Viande 		Jeudi	Salade verte & gouda Omelette nature roulée * Haricots verts sautés Edam Purée de pommes locales 
Toutes nos viandes Exclusivement d'origine France 	Vendredi		Salade de riz Farendole Filet de merlan sauce Nantua  * Poêlée de légumes du soleil Rondelé Panna Cotta pop corn caramel
Des fromages AOC / AOP 		Samedi	Avocat vinaigrette Rôti de bœuf & moutarde à l'ancienne  Taboulé Emmental Ile Flottante
Des Menus Végétariens 	Dimanche		Salade aux noix & sauce au miel Paupiette de veau à la crème  Poêlée de champignons Yaourt nature & sucre Moelleux au citron
Des Produits Locaux 		L'Equipe Garig vous souhaite un Bon Appétit !	
Les Poissons Issus de la pêche Durable 	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.		
Elaboré dans nos locaux 			
Réseaux Sociaux			



Menus du Portage à Domicile de la ville de Bouc-Bel-Air



Engagements Garig :		Du lundi 16 septembre Au dimanche 22 septembre		
		Jour	Déjeuner	Dîner
<p>Le pain Artisanal Local & bio</p> <p>En Vert = Produits issus de l'Agriculture Biologique</p> <p>Les Volailles Exclusivement Label Rouge</p> <p>Le Bœuf Exclusivement Race à Viande</p> <p>Toutes nos viandes Exclusivement d'origine France</p> <p>Des fromages AOC / AOP</p> <p>Des Menus Végétariens</p> <p>Des Produits Locaux</p> <p>Les Poissons Issus de la pêche Durable</p> <p>Elaboré dans nos locaux</p>	 			
	Lundi	Dés concombres locaux & emmentaler Emincé de porc aux olives PDT Persillées Camembert Liégeois au café	Velouté de poireaux Aubergines à la Parmesane * Riz de Camargue IGP Poire	
	Mardi	Salade de betteraves Calamars frais à la Sétoise * Penne Rigate & emmental râpé Cantal AOP Pêche	Potage cultivateur Endives béchamel gratinées au jambon <i>Sans porc : endives gratinées</i> Fromage blanc & sucre	
	Mercredi	Asperges vinaigrette Rôti de dinde LBR & Ketchup Taboulé Edam Pastèque	Soupe Normande Filet de Harengs à l'huile * Pomme de terre vapeur Petit suisse aux fruits	
	Jeudi	Salade de tomates Sauté de Bœuf Mode Carottes persillées Yaourt nature & sucre Gâteau à la vanille	Soupe de poisson, rouille & croûtons Quiche Lorraine <i>Sans porc : tarte au fromage</i> Poivrons à l'huile Raisin blanc	
	Vendredi	Saucisson sec & cornichons Filet de poisson pané & quartier de citron Ratatouille Niçoise Fromage blanc nature et sucre Tranche de Melon	Potage Dubarry Omelette basquaise * Coquillettes Compote de fruits Soupe Minestrone	
	Samedi	Maquereaux au vin blanc Blanquette de veau Rie Créole Brie Ananas	Croque Monsieur <i>Sans porc : croque fromage</i> Salade verte & vinaigrette Crème dessert vanille	
	Dimanche	Salade de haricots verts & tomates Andouillette grillée & compotée d'oignons <i>Sans porc : saucisse de volaille</i> Flan de courgettes Petit suisse & sucre Gâteau aux pommes	Velouté de légumes variés Tourte pomme de terre & champignons * Prunes	
 Réseaux Sociaux		L'Equipe Garig vous souhaite un Bon Appétit ! 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.		



Menus du Portage à Domicile de la ville de Bouc-Bel-Air



Engagements Garig :	Du	lundi 23 septembre Au	dimanche 29 septembre	
	Jour	Déjeuner	Dîner	
Le pain Artisanal Local & bio  En Vert = Produits issus de l'Agriculture Biologique  Les Volailles Exclusivement Label Rouge  Le Bœuf Exclusivement Race à Viande  Toutes nos viandes Exclusivement d'origine France  Des fromages AOC / AOP  Des Menus Végétariens  Des Produits Locaux  Les Poissons Issus de la pêche Durable  Elaboré dans nos locaux 	Lundi	 Menu Responsable Produits sous signe de qualité 	Velouté de lentilles Pavé de colin sauce aux fines herbes * Carottes braisées Nectarine	
	Mardi	 Menu Anti Gaspi Repas préféré	Cœur d'Artichaut & vinaigrette Cuisse de poulet LBR façon coq au vin  Tagliatelles Saint Nectaire AOP Banane	Crème de légumes Œufs brouillés à la tomate * Brocolis sautés Mousse au chocolat Potage Tourangelle
	Mercredi	 Menu sans cuisson Economie des ressources (Déjeuner)	Salade de haricots verts Rôti de porc & Mayonnaise  <i>Sans porc : Œuf dur mayo</i> Salade de PDT à la Grecque Emmental Prune	Petits légumes farcis Riz créole Yaourt nature & sucre
	Jeudi	 Menu Végétarien Protection de la vie (Déjeuner) 	Tranche de pastèque locale & Fêta  Couscous végétarien aux pois chiches * (Semoule & légumes) Crème anglaise Brownie préparé dans nos locaux	Crème de légumes Sauce Bolognaise  Spaghettis & emmental râpé
	Vendredi	 Menu Protection de la vie Marine (Déjeuner) 	Œuf mimosa Filet de lieu sauce crème & herbes  * Courgettes à l'ail Saint Paulin Nectarine	Purée pomme fraise Soupe de pois cassés Pizza Reine <i>Sans viande : pizza fromage</i> Fenouil braisé
	Samedi		Concombres bulgares Joue de bœuf à la Provençale  Gratin Dauphinois Mini Cabrette Crème aux œufs	Liégeois au café Velouté de courgettes Jambon blanc <i>Sans viande : Salade de thon</i> Taboulé Banane
	Dimanche		Salade de pâtes (tomate, poivron, olive) Aile de raie aux Câpres * Poêlée de légumes persillées Fromage blanc & sucre Gâteau chocolat noix de coco	Bouillon vermicelle Escalope de veau hachée au jus  Blettes gratinées Pomme
	L'Equipe Garig vous souhaite un Bon Appétit ! 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.			



Réseaux
Sociaux