



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



Engagements Garig :	Du	lundi 30 décembre Au	dimanche 05 janvier
	Jour	Déjeuner	Dîner
Le pain Artisanal Local & bio 	<i>Lundi</i>		
En Vert = Produits issus de l'Agriculture Biologique 	<i>Mardi</i>		
Les Volailles Exclusivement Label Rouge 	<i>Mercredi</i>		
Le Bœuf Exclusivement Race à Viande 	<i>1er</i>		
Toutes nos viandes Exclusivement d'origine France 	<i>Janvier</i>		
Des fromages AOC / AOP 	<i>Jeudi</i>		
Des Menus Végétariens 	<i>Vendredi</i>		
Des Produits Locaux 	<i>Samedi</i>		
Les Poissons Issus de la pêche Durable 	<i>Dimanche</i>		
Elaboré dans nos locaux 	L'Equipe Garig vous souhaite un Bon Appétit !		
 Réseaux Sociaux	<i>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.</i>		



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



Engagements Garig :	Du	lundi 06 janvier Au	dimanche 12 janvier
	Jour	Déjeuner	Dîner
Le pain Artisanal Local & bio 	Lundi <i>Epiphanie</i>	Dés de concombres Œuf à la florentine * * Emmental à la coupe Brioche des rois	Crème de légumes variés Boulettes de bœuf sauce tomate * Semoule Yaourt nature et sucre
En Vert = Produits issus de l'Agriculture Biologique 		Mardi	Potage Crecy Gratin de fruits de mer * Tortis semi complètes Cantal AOP Poire
Les Volailles Exclusivement Label Rouge 	Mercredi		Salade d'endives en vinaigrette Rôti de dinde LBR aux oignons * Gratin de patate douce Bulgy aux fruits mixés Clémentine
Le Bœuf Exclusivement Race à Viande 		Jeudi	Chou rouge râpé aux pommes Sauté de bœuf Marengo * Riz de Camargue IGP Edam à la coupe Kiwi
Toutes nos viandes Exclusivement d'origine France 	Vendredi		Salade verte Filet de poisson meunière et quartier de citron * Purée de potiron et PDT Petit suisse aux fruits Gâteau de semoule
Des fromages AOC / AOP 		Samedi	Jeunes pousses d'épinards Quenelles sauce forestière * Farfalles & emmental râpé Pont l'Evêque AOP Crème chocolat
Des Menus Végétariens 	Dimanche		Taboulé Blanquette de veau * Carottes braisées Emmental à la coupe Kaki
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 13 janvier Au	dimanche 19 janvier
	Jour	Déjeuner	Dîner
Le pain Artisanal Local & bio 	Lundi	Saucisson sec / sp : pâté vol Sauté de dinde LBR sauce chasseur  * Pommes de terre sautées Gouda à la coupe Banane	Velouté de légumes & PDT Filet de poisson sauce crevettes * Brocolis persillés Yaourt nature et sucre
En Vert = Produits issus de l'Agriculture Biologique 		Mardi	Houmous & Croûtons Omelette roulée aux fines herbes * Haricots verts (HVE) Gorgonzola AOP Pomme
Les Volailles Exclusivement Label Rouge 	Mercredi		Coleslaw Rôti de bœuf & Ketchup * Coquillettes et emmental râpé Camembert à la coupe Crème vanille
Le Bœuf Exclusivement Race à Viande 		Jeudi	Salade verte & croûtons Saucisse de Lozère HVE <i>Sans porc : Saucisse de volaille et lentilles mijotées (Fr)</i> Petit suisse aux fruits Purée de fruits
Toutes nos viandes Exclusivement d'origine France 	Vendredi		Carottes râpées Filet de lieu vapeur et quartier de citron * Epinards à la crème Edam à la coupe Gâteau moelleux au chocolat
Des fromages AOC / AOP 		Samedi	Salade d'endives, bleu, noix Tajine de veau  * Semoule Cantal AOP Flan Vanille
Des Menus Végétariens 	Dimanche		Salade de PDT ciboulette Filet de Cabillaud huile d'olive & citron * Poêlée de légumes Tomme blanche à la coupe Pomme
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 20 janvier Au	dimanche 26 janvier
	Jour	Déjeuner	Dîner
Le pain Artisanal Local & bio 	Lundi	Salade de mâche en vinaigrette Pot-au-feu de bœuf * & ses légumes Fourme d'Ambert AOP Petit suisse & sucre	Crème de légumes variés Tresse volaille & champignons * Boullgour tomate & oignons
En Vert = Produits issus de l'Agriculture Biologique 		Mardi	Velouté de potiron au kiri Sauce au pesto * Spaghettis & emmental râpé Edam à la coupe Banane
Les Volailles Exclusivement Label Rouge 	Mercredi		Salade de riz Brouillade aux fines herbes * Gratin de chou-fleur au paprika Emmental à la coupe Pomme
Le Bœuf Exclusivement Race à Viande 		Jeudi	Carottes râpées Sauté de volaille LBR sauce fromagère Purée de Butternut et PDT Yaourt nature & miel Purée de fruits élaborée sur cuisine
Toutes nos viandes Exclusivement d'origine France 	Vendredi		Salade verte, tapenade & croutons Filet de poisson pané & citron * PDT grenailles sauce crème herbes Brie à la coupe Gâteau ananas & caramel
Des fromages AOC / AOP 		Samedi	Taboulé Rôti de boeuf sauce forestière * Gratin de blettes Gouda à la coupe Poire
Des Menus Végétariens 	Dimanche		Emincé de chou blanc raisin sec Cuisse de poulet sauce basquaise * Riz de Camargue IGP Saint Nectaire AOP Flan au caramel
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 27 janvier Au dimanche 02 février		
	Jour	Déjeuner	Dîner
Le pain Artisanal Local & bio 	Lundi	Salade de pâtes Gardiane de Taureau * Carottes braisées Cantal AOP Kiwi	Potage Tourangelle Flan de légumes * Tortis et emmental râpé Purée de fruits
En Vert = Produits issus de l'Agriculture Biologique 		Mardi <i>Nouvel</i> <i>An</i> <i>Chinois</i>	Salade de chou chinois Emincé de volaille au caramel * Riz Cantonnais IGP Petit suisse aux fruits Litchi
Les Volailles Exclusivement Label Rouge 	Mercredi		Salade d'endives Steak haché de bœuf au jus <i>(50/50)</i> Brocolis & PDT Sautées Brie à la coupe Liégeois au chocolat
Le Bœuf Exclusivement Race à Viande 		Jeudi	Œuf dur mayonnaise Sauce Carbonara <i>Sans porc : Bolo Lingot</i> Farfalles & Emmental râpé Camembert à la coupe Pomme
Toutes nos viandes Exclusivement d'origine France 	Vendredi		Salade de cœur d'artichaut Filet de colin sauce Provençale * Blé aux petits légumes Bulgy aux fruits mixés Poire
Des fromages AOC / AOP 		Samedi	Cèleri rémoulade Sauté de veau au paprika * Boulgour Edam à la coupe Gâteau moelleux
Des Menus Végétariens 	Dimanche		Feuilleté au chèvre Choucroute <i>Sans viande : saucisse volaille</i> * Coulommiers Kaki
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			