



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



Engagements Garig :	Du	lundi 02 décembre Au	dimanche 08 décembre	
	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>				
		<i>Lundi</i>	Salade verte & Croûtons Sauté de Taureau sauce forestière * Poêlée de légumes & PDT Yaourt Artisanal du Champsaur Poire	Potage Parisien Gratin de gnocchis sauce au bleu * Petit suisse aux fruits
		<i>Mardi</i>	Carottes râpées au citron Emincé de volaille au curry * Petits pois mijotés Saint Nectaire AOP Clémentine	Crème de légumes variés Flan de légumes * Blé томатé & oignons Liégeois au chocolat
		<i>Mercredi</i>	Cèleri rémoulade Steak haché de bœuf sauce Pizzaiolo * Farfalles et emmental râpé Gouda à la coupe Crème dessert vanille (lait Fr)	Velouté de lentilles aux épices Feuilleté au poisson * Gratin de potiron Kiwi
		<i>Jeudi</i>	Dés de betteraves Omelette au fromage préparée par nos Chefs * Gratin d'épinards Brie à la coupe Pomme	Potage Crecy Andouillette Sans viande : Saucisse de volaille Ecrasé de pomme de terre Fromage Blanc et miel
		<i>Vendredi</i>	Chou blanc râpé aux pommes Calamars frais à la Sétoise * Riz de Camargue IGP Edam à la coupe Mousse au chocolat	Bouillon de petites pâtes Cuisse de poulet rôtie aux herbes de Provence * Haricots verts sautés Ananas
		<i>Samedi</i>	Taboulé Sauté de veau aux olives * Julienne de légumes Camembert Clémentine	Potage Normand Filet de colin sauce oseille * Polenta Yaourt nature & sucre
		<i>Dimanche</i>	Concombres à la Bulgare Escalope de dinde sauce miel et romarin * Gnocchis au beurre Livarot AOP Gâteau chocolat et noix de coco	Soupe à l'oignon gratiné Brouillade aux champignons * Gratin de blettes Pomme
 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 09 décembre	Au	dimanche 15 décembre
	Jour	Déjeuner		Dîner
Le pain Artisanal Local & bio 	Lundi	Salade de haricots verts Daube de bœuf à la Provençale *		Potage Esaü Brouillade aux fines herbes
En Vert = Produits issus de l'Agriculture Biologique 		Polenta Emmental à la coupe Poire		Fondue de poireaux Yaourt nature et miel
Les Volailles Exclusivement Label Rouge 	Mardi	Carottes râpées, vinaigrette agrumes Saucisse de Lozère HVE *		Velouté de champignons Aubergines à la parmesane *
Le Bœuf Exclusivement Race à Viande 		<i>Sans viande : Saucisse de Volaille & Lentilles mijotées</i> Petit suisse aux fruits Purée de fruit élaborée sur cuisine		Riz pilaf Kaki
Toutes nos viandes Exclusivement d'origine France 	Mercredi	Concombres bulgare Rôti de dinde LBR aux oignons *		Crème de légumes variés Quenelle nature sauce tomate basilic *
Des fromages AOC / AOP 		Gratin de brocolis Gorgonzola AOP Kiwi		Bouलगour Petit suisse nature & confiture
Des Menus Végétariens 	Jeudi	Salade verte en vinaigrette Lasagnes au potiron et à l'emmental (aux pâtes fraîches locales) Coulommiers Flan au Caramel (au lait Fr)		Soupe de pois cassés Œuf dur sauce cocktail *
Des Produits Locaux 				Blettes gratinées
Les Poissons Issus de la pêche Durable 	Vendredi	Feuilleté au chèvre Filet de lieu vapeur & quartier de citron *		Salade de fruits Potage Dubarry
Elaboré dans nos locaux 		Carottes vichy Gouda à la coupe Banane		Sauce Carbonara <i>Sans porc : de volaille</i> Penne Rigate & emmental râpé Fromage blanc & sucre
	Samedi	Bouillon de petites pâtes Pot-au-feu * & ses légumes Edam Poire		Velouté de betteraves Pavé de saumon sauce vierge * Riz crémeux
		Réseaux Sociaux	Courgettes râpées olive & citron Flan de légumes * Gnocchis au beurre Bulgy aux fruits mixés Gâteau moelleux	
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 16 décembre Au	dimanche 22 décembre
	Jour	Déjeuner	Dîner
Le pain Artisanal Local & bio 			
En Vert = Produits issus de l'Agriculture Biologique 	Lundi	Dés de betteraves Sauté de porc HVE à la Dijonnaise  <i>Sans porc : Aiguillettes vol. Dijonnaise</i> Haricots verts persillés Edam à la coupe Pomme	Soupe à l'oignon gratinnées Cassollette de fruits de mer Coquillettes & emmental râpé Petit suisse aux fruits
Les Volailles Exclusivement Label Rouge 	Mardi	Salade Coleslaw Couscous Boulettes  * Semoule Yaourt du Champsaur & miel Purée de fruit élaborée sur cuisine	Velouté de potiron Œuf à la florentine Kiwi
Le Bœuf Exclusivement Race à Viande 			
Toutes nos viandes Exclusivement d'origine France 	Mercredi	Salade verte & dés de brebis Filet de poisson sauce Clémentine  * Gratin de Butternut et PDT Saint Paulin Pomme au four, caramel et amandes	Potage Crecy Sauté de bœuf sauce champignons  * Riz crémeux Pamplemousse & sucre
Des fromages AOC / AOP 			
Des Menus Végétariens 	Jeudi (repas Noël scolaire)	Médaille Mousson canard & Crouton Vol-au-vent à la financière de veau  * Galette de pomme de terre Bûche de Noël au chocolat Clémentine	Velouté de lentilles Jambon braisé  <i>Sans viande : Jambon de dinde</i> Purée de patate douce Yaourt nature et confiture
Des Produits Locaux 			
Les Poissons Issus de la pêche Durable 			
Elaboré dans nos locaux 	Vendredi	Concombres Pavé de colin aux fines herbes  * Purée de céleri et PDT muscade Cantal AOP Kiwi	Potage Choisy Quenelle de volaille sauce aurore  * Polenta crémeuse Liégeois au chocolat
	Samedi	Salade d'endives Sauté de veau au paprika  * Pomme noisette Bleu Crème vanille	Bouillon de petites pâtes Filet de truite vapeur  * Epinards à la crème Salade de fruits
	Dimanche	Taboulé Cuisse de poulet rôtie  * Fondue de poireaux Camembert Poire	Potage Dubarry Flan de légumes * Penne Rigate & emmental râpé Fromage blanc et sucre
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**



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



Engagements Garig :	Du	lundi 23 décembre Au	dimanche 29 décembre
	Jour	Déjeuner	Dîner
Le pain Artisanal Local & bio 			
En Vert = Produits issus de l'Agriculture Biologique 	Lundi	Salade, œuf et thon Blanquette de légumes * & Riz de Camargue IGP Fourme d'Ambert AOP Poire	Velouté de haricots rouges Brouillade nature * Courgettes persillées Yaourt nature et confiture
Les Volailles Exclusivement Label Rouge 	Mardi <i>: Réveillon</i>	Saucisson sec cornichon / sp : pâté vol Filet de lieu sauce citron persillé * Petits pois mijotés Gouda à la coupe Banane	Velouté de courge Butternut aux châtaignes Rôti de veau sauce aux Cèpes * Gratin Dauphinois Gâteau poire vanille
Le Bœuf Exclusivement Race à Viande 			
Toutes nos viandes Exclusivement d'origine France 	Mercredi <i>: Noël</i>	Médaillon de Foie Gras Cassolette de la mer au vin blanc * Tagliatelles Livarot AOP Bûche Pâtissière	Velouté de betteraves Vol-Au vent à la financière de volaille * Haricots verts sautés Crème aux œufs
Des fromages AOC / AOP 			
Des Menus Végétariens 	Jeudi	Carottes râpées Sauté de bœuf Bourguignon * Chou fleur & PDT Braisées Emmental à la coupe Gâteau au chocolat	Potage Parisien Omelette aux champignons * Gnocchis au beurre Kiwi
Des Produits Locaux 			
Les Poissons Issus de la pêche Durable 	Vendredi	Salade d'endives Emieté de thon tomate & basilic * Tortis et emmental râpé Brie Purée de fruits élaborée sur cuisine	Velouté de pomme de terre Sauté de volaille au thym * Carottes au curry Pomme
Elaboré dans nos locaux 			
	Samedi	Cèleri rémoulade Risotto aux légumes * Camembert Flan au caramel	Potage Esaü Filet de lieu sauce fines herbes * Blettes gratinées Poire
Réseaux Sociaux	Dimanche	Houmous & Biscotte Emincé de bœuf aux oignons * Brocolis persillés Edam Clémentine	Crème de légumes variés Sauce tomate et basilic * Farfalles et emmental râpé Petit suisse aux fruits
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 30 décembre	Au	dimanche 05 janvier
	Jour	Déjeuner		Dîner
Le pain Artisanal Local & bio 				
En Vert = Produits issus de l'Agriculture Biologique 	Lundi	Salade verte, vinaigrette échalotes Carbonade Flamande  * Pomme de terre vapeur Petit suisse aux fruits Purée de fruits élaborée sur la cuisine		Bouillon de petites pâtes Brouillade nature Crumble de potiron Kiwi
Les Volailles Exclusivement Label Rouge 	Mardi	Velouté de légumes & PDT Raviolis au 4 fromages en sauce tomate * & emmental râpé Chanteneige Ananas		Crème de Butternut, Curcuma & Crevettes Magret de canard sauce aux poivres * Haricots verts & pommes grenailles Tarte aux noix pur beurre
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 				
				
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.				