



Menus des Crèches de la ville de Bouc-Bel-Air **100% Bio**



Engagements Garig :	Du		lundi 02 décembre		Au		vendredi 06 décembre	
	Jour	Repas	Menus Grands	Menus Moyens	Menus Moyens	Menus Bébés	Menus Bébés	
Le pain Artisanal Local & bio	Lundi	Déjeuner	Salade verte en chiffonnade Sauté de veau sauce forestière * Poêlée de légumes & PDT * Yaourt artisanal Champsaur Poire	Sauté de veau en bouillon * Purée de brocolis Pomme de terre vapeur Yaourt artisanal Champsaur Poire	Sauté de veau en bouillon * Purée de brocolis Pomme de terre vapeur Purée de fruits élaborée sur cuisine			
		Goûter	Vache qui rit Purée de fruits élaborée sur cuisine Pain	Fromage blanc nature Purée de fruits élaborée sur cuisine Boudoir	Fromage blanc nature Purée de fruits élaborée sur cuisine			
Toutes nos viandes Exclusivement d'origine France	Mardi	Déjeuner	Carottes râpées au citron Emincé de volaille au curry * Petits pois mijotés Blé томатé & oignons Saint Nectaire AOP Clémentine	Emincé de volaille en bouillon * Purée de petits pois carottes Boulgour fin Saint Nectaire AOP Clémentine	Emincé de volaille en bouillon * Purée de petits pois carottes Boulgour fin Purée de fruits élaborée sur cuisine			
		Goûter	Yaourt nature Purée de fruits élaborée sur cuisine Petit beurre	Yaourt nature Purée de fruits élaborée sur cuisine Petit beurre	Yaourt nature Purée de fruits élaborée sur cuisine			
Des fromages AOC / AOP	Mercredi	Déjeuner	Cèleri rémoulade Steak haché de bœuf sauce Pizzaïolo * Farfalles et emmental râpé Gratin de potiron Gouda à la coupe Kiwi	Egréné de bœuf en bouillon * Purée de potiron Petites pâtes Gouda à la coupe Kiwi	Egréné de bœuf en bouillon * Purée de potiron Petites pâtes Purée de fruits élaborée sur cuisine			
		Goûter	Petit suisse nature Purée de fruits élaborée sur cuisine Madeleine	Petit suisse nature Purée de fruits élaborée sur cuisine Madeleine	Petit suisse nature Purée de fruits élaborée sur cuisine			
Des Menus Végétariens	Jeudi	Déjeuner	Dés de betteraves Omelette au fromage préparée par nos Chefs * Gratin d'épinards Ecrasé de pomme de terre Brie à la coupe Pomme	Brouillade nature * Purée d'épinards Ecrasé de pomme de terre Brie à la coupe Pomme	Brouillade nature * Purée d'épinards Ecrasé de pomme de terre Purée de fruits élaborée sur cuisine			
		Goûter	Fromage blanc nature Purée de fruits élaborée sur cuisine Twi bio	Fromage blanc nature Purée de fruits élaborée sur cuisine Twi bio	Fromage blanc nature Purée de fruits élaborée sur cuisine			
Des Produits Locaux	Vendredi	Déjeuner	Chou blanc aux pommes Filet de poisson à la Sétoise * Riz de Camargue IGP Haricots verts sautés Edam à la coupe Ananas	Filet de poisson en bouillon * Purée de haricots verts Riz de Camargue IGP Edam à la coupe Ananas	Filet de poisson en bouillon * Purée de haricots verts Riz de Camargue IGP Purée de fruits élaborée sur cuisine			
		Goûter	Yaourt nature Confiture Pain	Yaourt nature Purée de fruits élaborée sur cuisine Boudoir	Yaourt nature Purée de fruits élaborée sur cuisine			

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 des Crèches de la ville de Bouc-Bel-Air **100% Bio**



Engagements Garig :	Du		lundi 09 décembre		Au		vendredi 13 décembre	
	Jour	Repas	Menus Grands	Menus Moyens	Menus Moyens	Menus Bébés	Menus Bébés	
Le pain Artisanal Local & bio	Lundi	Déjeuner	Salade de haricots verts Daube de bœuf à la Provençale * Polenta Fondue de poireaux Emmental à la coupe Poire	Sauté de bœuf en bouillon * Purée de poireaux Polenta Emmental à la coupe Poire	Sauté de bœuf en bouillon * Purée de poireaux Polenta Purée de fruits élaborée sur cuisine			
		Goûter	Yaourt nature Purée de fruits élaborée sur cuisine Twi bio	Yaourt nature Purée de fruits élaborée sur cuisine Twi bio	Yaourt nature Purée de fruits élaborée sur cuisine			
Menus issus exclusivement de l'Agriculture Biologique (hors poisson)	Mardi	Déjeuner	Carottes râpées vinaigrette Emincé de porc au jus Sans porc : Emincé volaille Lentilles mijotées Chou-fleur persillé Saint Paulin à la coupe Kaki	Emincé de porc au jus Sans porc : Emincé volaille Purée de chou-fleur Lentilles nature Saint Paulin à la coupe Kaki	Emincé de porc au jus Sans porc : Emincé volaille Purée de chou-fleur Lentilles nature Purée de fruits élaborée sur cuisine			
		Goûter	Fromage blanc nature Confiture Pain	Fromage blanc nature Purée de fruits élaborée sur cuisine Boudoir	Fromage blanc nature Purée de fruits élaborée sur cuisine			
Toutes nos viandes Exclusivement d'origine France	Mercredi	Déjeuner	Concombres à la Bulgare Aiguillettes de volaille aux oignons * Gratin de brocolis Boulgour Gorgonzola AOP Kiwi	Aiguillettes de volaille en bouillon * Purée de brocolis Boulgour Gorgonzola AOP Kiwi	Aiguillettes de volaille en bouillon * Purée de brocolis Boulgour Purée de fruits élaborée sur cuisine			
		Goûter	Petit suisse nature Purée de fruits élaborée sur cuisine Madeleine pépites chocolat	Petit suisse nature Purée de fruits élaborée sur cuisine Madeleine pépites chocolat	Petit suisse nature Purée de fruits élaborée sur cuisine			
Des fromages AOC / AOP	Jeudi	Déjeuner	Œuf dur Lasagnes au potiron et à l'emmental * Coulommiers à la coupe Salade de fruits	Brouillade * Purée de potiron Purée de pomme de terre Coulommiers à la coupe Salade de fruits	Brouillade * Purée de potiron Purée de pomme de terre Purée de fruits élaborée sur cuisine			
		Goûter	Lait Chocolat Pain	Yaourt nature Purée de fruits élaborée sur cuisine Boudoir	Yaourt nature Purée de fruits élaborée sur cuisine			
Des Menus Végétariens	Vendredi	Déjeuner	Macédoine en vinaigrette Filet de lieu vapeur & quartier de citron * Carottes vichy Penne Rigate & emmental râpé Gouda à la coupe Banane	Filet de lieu en bouillon * Purée de carottes Petites pâtes Gouda à la coupe Banane	Filet de lieu en bouillon * Purée de carottes Petites pâtes Purée de fruits élaborée sur cuisine			
		Goûter	Fromage blanc nature Purée de fruits élaborée sur cuisine Galette bretonne	Fromage blanc nature Purée de fruits élaborée sur cuisine Galette bretonne	Fromage blanc nature Purée de fruits élaborée sur cuisine			

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 des Crèches de la ville de Bouc-Bel-Air **100% Bio**



Engagements Garig :	Du		lundi 16 décembre		Au		vendredi 20 décembre				
	Jour	Repas	Menus Grands	Menus Moyens	Menus Bébés						
Le pain Artisanal Local & bio Menus issus exclusivement de l'Agriculture Biologique (hors poisson) 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	Déjeuner	Dés de betteraves Sauté de porc à la dionnaise <i>Sansporc : Aiguillettes vol.</i> Haricots verts persillés Coquillettes & emmental râpé Edam à la coupe Pomme	Sauté de porc en bouillon <i>Sansporc : Aiguillettes vol.</i> Purée de betteraves Petites pâtes Edam à la coupe Pomme	Sauté de porc en bouillon <i>Sansporc : Aiguillettes vol.</i> Purée de betteraves Petites pâtes Purée de fruits élaborée sur cuisine	Mardi		Goûter	Yaourt nature Purée de fruits élaborée sur cuisine Galette bretonne	Yaourt nature Purée de fruits élaborée sur cuisine Galette bretonne	Yaourt nature Purée de fruits élaborée sur cuisine
		Déjeuner	Coleslaw Couscous de légumes aux pois chiches * (Semoule & légumes) Yaourt nature du Champsaur Kiwi	Brouillade nature * Purée de carottes Semoule fine Yaourt nature du Champsaur Kiwi	Brouillade nature * Purée de carottes Semoule fine Purée de fruits élaborée sur cuisine			Goûter	Vache qui rit Purée de fruits élaborée sur cuisine Pain	Petit suisse nature Purée de fruits élaborée sur cuisine Boudoir	Petit suisse nature Purée de fruits élaborée sur cuisine
Mercredi		Déjeuner	Salade verte & dés de brebis Filet de poisson sauce Clémentine * Gratin de Butternut et PDT * Saint Paulin Pomme au four	Filet de poisson en bouillon * Purée de butternut Purée de pomme de terre Saint Paulin Pomme au four	Filet de poisson en bouillon * Purée de butternut Purée de pomme de terre Saint Paulin Pomme au four	Jeudi Repas de Noël		Goûter	Fromage blanc nature Confiture Biscotte	Fromage blanc nature Purée de fruits élaborée sur cuisine Boudoir	Fromage blanc nature Purée de fruits élaborée sur cuisine
		Déjeuner	Œuf dur sc cocktail Financière de veau * Riz pilaf Purée de patate douce Petit suisse nature Buche de Noël au chocolat	Emincé de veau en bouillon * Purée de patate douce Riz nature Petit suisse nature Purée de fruits élaborée sur cuisine	Emincé de veau en bouillon * Purée de patate douce Riz nature Purée de fruits élaborée sur cuisine			Goûter	Yaourt nature Purée de fruits élaborée sur cuisine Madeleine	Yaourt nature Purée de fruits élaborée sur cuisine Madeleine	Yaourt nature Purée de fruits élaborée sur cuisine
Vendredi		Déjeuner	Concombre Pavé de colin aux fines herbes * Purée de céleri & PDT à la muscade Cantal AOP Kiwi	Pavé de colin en bouillon * Purée de céleri Purée de pomme de terre Cantal AOP Kiwi	Pavé de colin en bouillon * Purée de céleri Purée de pomme de terre Cantal AOP Purée de fruits élaborée sur cuisine	Vendredi		Goûter	Petit suisse nature Purée de fruits élaborée sur cuisine Twi bio	Petit suisse nature Purée de fruits élaborée sur cuisine Twi bio	Petit suisse nature Purée de fruits élaborée sur cuisine

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 des Crèches de la ville de Bouc-Bel-Air **100% Bio**



Engagements Garig :	Du		lundi 23 décembre		Au		vendredi 27 décembre	
	Jour	Repas	Menus Grands	Menus Moyens				
<p>Le pain Artisanal Local & bio </p> <p>Menus issus exclusivement de l'Agriculture Biologique (hors poisson) </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> <div style="text-align: center;">  Réseaux Sociaux </div>	Lundi	Déjeuner	Salade, œuf & thon Blanquette de légumes * & Riz de Camargue IGP * Bleu d'Auvergne AOP Poire	Brouillade nature * Purée de courgettes Riz de Camargue IGP Bleu d'Auvergne AOP Poire	Mardi			
		Goûter	Petit suisse nature Purée de fruits élaborée sur cuisine Madeleine pépite chocolat	Petit suisse nature Purée de fruits élaborée sur cuisine Madeleine pépite chocolat				
	Mardi	Déjeuner	Velouté butternut Filet de lieu sauce citron persillé * Petits pois mijotés Penne Rigate & emmental râpé Gouda à la coupe Salade de fruits	Filet de lieu en bouillon * Purée de petits pois carottes Petites pâtes Gouda à la coupe Salade de fruits	Mercredi			
		Goûter	Fromage blanc nature Purée de fruits élaborée sur cuisine Petit beurre	Fromage blanc nature Purée de fruits élaborée sur cuisine Petit beurre				
	Jeudi	Déjeuner	Jour Férié					
		Goûter						
	Vendredi	Déjeuner						
		Goûter						

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.