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

Engagements Garig :

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

Réseaux Sociaux

Du **lundi 02 novembre** Au **vendredi 06 novembre**

Jour	Repas	Menus Grands	Menus Moyens	Menus Bébés
Lundi	Déjeuner	Carottes râpées au citron Daube de bœuf aux olives *Polenta* *Haricots verts persillés* Yaourt du Champsaur Fruit de Saison	Sauté de bœuf en bouillon *Purée de haricots verts* *Polenta* Yaourt du Champsaur Fruit de Saison	Sauté de bœuf en bouillon *Purée de haricots verts* *Polenta* Purée pomme vanille
	Goûter	*Kiri* *Purée pomme poire* *Pain de mie*	*Kiri* *Purée pomme poire* *Pain de mie*	*Petit nature* *Purée pomme poire*
Mardi	Déjeuner	Salade de lentilles Emincé de volaille sauce Tandoori *Gratin de patate douce & PDT* Brie Fruit de Saison	Emincé de volaille en bouillon *Purée de patate douce* *Boulgour* Brie Fruit de Saison	Emincé de volaille en bouillon *Purée de patate douce* *Boulgour* Purée pomme
	Goûter	*Lait* *Purée pomme banane (pomme locale)* *Céréales*	*Fromage blanc nature* Purée pomme banane (pomme locale) *Biscuit*	*Fromage blanc nature* *Purée pomme banane (pomme locale)*
Mercredi	Déjeuner	Salade verte Filet de lieu à la Bordelaise *Purée de potiron* *Riz* Emmental Fruit de Saison	Filet de lieu en bouillon *Purée de potiron* *Riz* Emmental Fruit de Saison	Filet de lieu en bouillon *Purée de potiron* *Riz* Purée pomme poire
	Goûter	*Yaourt nature* *Purée pomme vanille* *Gâteau moelleux*	*Yaourt nature* Purée pomme vanille *Gâteau moelleux*	*Yaourt nature* *Purée pomme vanille*
Jeudi	Déjeuner	Œuf dur Bolognaise végétale aux lentilles *& Macaroni* Fourme d'Ambert AOP Fruit de Saison	Œuf dur *Purée de chou fleur* *Lentilles* Fourme d'Ambert AOP Fruit de Saison	Œuf dur *Purée de chou fleur* *Lentilles* Purée pomme banane (pomme locale)
	Goûter	*Fromage blanc nature* *Confiture* *Pain*	*Fromage blanc nature* *Confiture* *Pain*	*Fromage blanc nature* *Purée pomme*
Vendredi	Déjeuner	Taboulé Filet de colin vapeur & citron *Poêlée automnale & PDT* Edam à la coupe Fruit de Saison	Filet de colin en bouillon *Purée de brocolis* *Ecrasé de pomme de terre* Edam à la coupe Fruit de Saison	Filet de colin en bouillon *Purée de brocolis* *Ecrasé de pomme de terre* Purée pomme vanille
	Goûter	*Petit nature* *Miel* *Pain*	*Petit nature* *Purée pomme fleur oranger* *Pain*	*Petit nature* *Purée pomme fleur oranger*

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

Engagements Garig :

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

Réseaux Sociaux

Du lundi 09 novembre Au vendredi 13 novembre

Jour	Repas	Menus Grands	Menus Moyens	Menus Bébés
Lundi	Déjeuner	Emincé de chou chinois Sauté de bœuf au paprika *Coquillettes semi-complètes* *Carottes braisées* Edam Fruit de Saison	Sauté de bœuf en bouillon *Purée carottes* *Petites pates* Edam Fruit de Saison	Sauté de bœuf en bouillon *Purée carottes* *Petites pates* Purée pomme poire
	Goûter	*Petit nature* *Purée pomme fleur oranger* *Biscuit*	*Petit nature* *Purée pomme fleur oranger* *Biscuit*	*Petit nature* *Purée pomme fleur oranger*
Mardi	Déjeuner	Salade de pois chiches Sauté de porc au jus *Sans porc : volaille au jus* *Petits pois mijotés* *Boulgour* Cantal AOP à la coupe Fruit de Saison	Sauté de porc en bouillon *Sans porc : volaille* *Purée de petits pois* *Boulgour* Cantal AOP à la coupe Fruit de Saison	Sauté de porc en bouillon *Sans porc : volaille* *Purée de petits pois* *Boulgour* Purée pomme
	Goûter	*Yaourt nature* Miel *Pain*	*Yaourt nature* Purée pomme banane (pomme locale) *Pain*	*Yaourt nature* *Purée pomme banane (pomme locale)*
Mercredi	Déjeuner	Jour Férié		
	Goûter			
Jeudi	Déjeuner	Salade verte en chiffonnade Emincé de volaille sauce napolitaine *Riz* *Haricots verts sautés* Yaourt aromatisé (local) Fruit de Saison	Emincé de volaille en bouillon *Purée de haricots verts* *Riz* Yaourt nature du Champsaur Fruit de Saison	Emincé de volaille en bouillon *Purée de haricots verts* *Riz* Purée pomme vanille
	Goûter	*Rondelé* Purée pomme poire *Pain*	*Rondelé* *Purée pomme poire* *Pain*	*Yaourt nature du Champsaur* *Purée pomme poire*
Vendredi	Déjeuner	Velouté de légumes Filet de lieu sauce aux fines herbes *Ecrasé de pomme de terre* *Gratin de brocolis* Camembert Fruit de Saison	Filet de lieu en bouillon *Purée de brocolis* *Ecrasé de pomme de terre* Camembert Fruit de Saison	Filet de lieu en bouillon *Purée de brocolis* *Ecrasé de pomme de terre* Purée pomme banane (pomme locale)
	Goûter	*Petit nature* Purée pomme *Biscuit*	*Petit nature* *Purée pomme* *Biscuit*	*Petit nature* *Purée 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.

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

Engagements Garig :

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

Réseaux Sociaux

Du **lundi 16 novembre** Au **vendredi 20 novembre**

Jour	Repas	Menus Grands	Menus Moyens	Menus Bébés
Lundi	Déjeuner	Salade de lentilles Filet de merlu *Gratin d'épinards & PDT* Yaourt nature Fruit de Saison	Filet de merlu *Purée d'épinards* *Purée de pomme de terre* Yaourt nature Fruit de Saison	Filet de merlu *Purée d'épinards* *Purée de pomme de terre* Purée pomme
	Goûter	*Rondelé* Purée pomme banane *Pain de mie*	*Rondelé* *Purée pomme banane* *Pain de mie*	*Yaourt nature* *Purée pomme banane*
Mardi	Déjeuner	Salade de chou chinois Chili Sin Carne *& Riz* Camembert Fruit de Saison	Œuf dur *Purée de brocolis* *Riz* Camembert Fruit de Saison	Œuf dur *Purée de brocolis* *Riz* Purée pomme fleur oranger
	Goûter	*Lait* Purée pomme poire *Gâteau Moelleux*	*Fromage blanc nature* Purée pomme poire *Gâteau Moelleux*	*Fromage blanc nature* *Purée pomme poire*
Mercredi	Déjeuner	Betteraves Emincé de volaille au curry *Poêlée de légumes* *Polenta* Saint Nectaire AOP à la coupe Fruit de Saison	Emincé de volaille en bouillon *Purée de betteraves* *Polenta* Saint Nectaire AOP à la coupe Fruit de Saison	Emincé de volaille en bouillon *Purée de betteraves* *Polenta* Purée pomme poire
	Goûter	*Petit nature* Confiture *Pain*	*Petit nature* Confiture *Pain*	*Petit nature* *Purée pomme vanille*
Jeudi	Déjeuner	Velouté de légumes Sauté de boeuf bio Bourguignon *Haricots sautés* *Semoule* Emmental à la coupe Fruit de Saison	Sauté de bœuf en bouillon *Purée de haricots verts* *Semoule* Emmental à la coupe Fruit de Saison	Sauté de bœuf en bouillon *Purée de haricots verts* *Semoule* Purée pomme banane
	Goûter	*Fromage blanc nature* *Purée pomme cannelle* *Biscuit*	*Fromage blanc nature* *Purée pomme cannelle* *Biscuit*	*Fromage blanc nature* *Purée pomme cannelle*
Vendredi	Déjeuner	Salade verte Sauce au saumon *Macaroni & emmental râpé* Brie Fruit de Saison	Dés de saumon en bouillon *Purée de chou fleur* *Purée de pomme de terre* Brie Fruit de Saison	Dés de saumon en bouillon *Purée de chou fleur* *Purée de pomme de terre* Purée pomme poire
	Goûter	*Yaourt nature* Miel *Pain*	*Yaourt nature* *Purée de pomme & thym* *Pain*	*Yaourt nature* *Purée de pomme & thym*

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

Engagements Garig :

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

Réseaux Sociaux

Du **lundi 23 novembre** Au **vendredi 27 novembre**

Jour	Repas	Menus Grands	Menus Moyens	Menus Bébés
Lundi	Déjeuner	Carottes râpées Filet de lieu sauce crevettes *Boulgour* *Petits pois mijotés* Yaourt du Champsaur Fruit de Saison	Filet de lieu *Purée de petits pois* *Boulgour* Yaourt du Champsaur Fruit de Saison	Filet de lieu *Purée de petits pois* *Boulgour* Purée de pomme
	Goûter	*Kiri* Purée pomme poire *Pain*	*Kiri* *Purée pomme poire* *Pain*	*Yaourt du Champsaur* *Purée pomme poire*
Mardi	Déjeuner	Velouté de légumes Sauce Carbonara *sp : carbonara de volaille* *Penne Rigate* *Haricots verts* Camembert Fruit de Saison	Emincé de volaille *Purée de haricots verts* *Purée de pomme de terre* Camembert Fruit de Saison	Emincé de volaille *Purée de haricots verts* *Purée de pomme de terre* Purée pomme vanille
	Goûter	*Lait* Purée pomme fleur oranger *Céréales*	*Petit nature* Purée pomme fleur oranger *Boudoir*	*Petit nature* *Purée pomme fleur oranger*
Mercredi	Déjeuner	Chou rouge râpé aux pommes Emincé de bœuf aux oignons *Gratin de brocolis* *Blé* Gouda Fruit de Saison	Emincé de bœuf en bouillon *Purée de brocolis* *Boulgour* Gouda Fruit de Saison	Emincé de bœuf en bouillon *Purée de brocolis* *Boulgour* Purée pomme
	Goûter	*Fromage blanc nature* Miel *Pain*	*Fromage blanc nature* Purée pomme poire *Pain*	*Fromage blanc nature* *Purée pomme poire*
Jeudi	Déjeuner	Salade de pois chiches Brouillade aux fines herbes *Poêlée automnale* Bleu d'Auvergne AOP Fruit de Saison	Brouillade nature *Purée de potiron* *Riz* Bleu d'Auvergne AOP Fruit de Saison	Brouillade nature *Purée de potiron* *Riz* Purée pomme banane
	Goûter	*Yaourt nature* Confiture *Pain de mie*	*Yaourt nature* *Confiture* *Pain de mie*	*Yaourt nature* *Purée pomme*
Vendredi Menu Royaume-Uni	Déjeuner	Coleslaw Colin façon Fish & Chips & crème et herbes *PDT Sautées* *Purée de carottes* Brie Dessert façon Crumble pomme	Filet de colin en bouillon *Purée de carottes* *PDT Ecrasée* Brie Purée pomme vanille	Filet de colin en bouillon *Purée de carottes* *PDT Ecrasée* Purée pomme vanille
	Goûter	*Fromage blanc nature* Purée pomme banane *Biscuit*	*Fromage blanc nature* *Purée pomme banane* *Biscuit*	*Fromage blanc nature* *Purée pomme banane*

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

Engagements Garig :

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

Réseaux Sociaux

Du		lundi 30 novembre	Au	vendredi 04 décembre
Jour	Repas	Menus Grands	Menus Moyens	Menus Bébés
Lundi	Déjeuner	Velouté de légumes Emincé de volaille au jus *Lentilles mijotées* *Carottes sautées* Edam Fruit de Saison	Emincé de volaille en bouillon *Purée de carottes* *Lentilles* Edam Fruit de Saison	Emincé de volailleen bouillon *Purée de carottes* *Lentilles* Purée pomme banane
	Goûter	*Yaourt nature* Purée pomme vanille *Biscuit*	*Yaourt nature* *Purée pomme vanille* *Biscuit*	*Yaourt nature* *Purée pomme vanille*
Mardi	Déjeuner			
	Goûter			
Mercredi	Déjeuner			
	Goûter			
Jeudi	Déjeuner			
	Goûter			
Vendredi	Déjeuner			
	Goûter			

L'équipe Garig vous souhaite un Bon Appétit !

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.