



Menus scolaires de la ville de Bouc-Bel-Air

En gras = garniture des maternelles



Engagements Garig :

Le Pain Artisanal local et Bio



Les Fruits et Légumes, céréales et féculents
Issus exclusivement de l'agriculture biologique



Les produits laitiers et les desserts
Issus exclusivement de l'agriculture biologique



Les volailles
Exclusivement Label Rouge



Le boeuf
Exclusivement Race à viande



Toutes les viandes
Exclusivement origine France



Des Poissons
Majoritairement issus de la pêche durable



Les fromages à la coupe
AOP / AOC



Menu Végétarien : 1 fois par semaine



Des produits Locaux
Dès que possible



Du fait Maison



Sous réserve d'approvisionnement

lundi 26 février 2024	mardi 27 février 2024	mercredi 28 février 2024	jeudi 29 février 2024	vendredi 1 mars 2024
				Vacances Scolaires Salade Coleslaw Filet de poisson pané et citron Petits pois et carottes mijotés Gouda à la coupe Mousse au chocolat <i>Biscuit, fruit, sirop</i>
lundi 4 mars 2024	mardi 5 mars 2024	mercredi 6 mars 2024	jeudi 7 mars 2024	vendredi 8 mars 2024
Vacances Scolaires Salade de Betteraves Aiguillettes de poulet sauce aux olives Ecrasé de pomme de terre Edam à la coupe Fruit de Saison <i>Pain & Chocolat, sirop</i>	Carottes râpées Raviolis de bœuf à la sauce tomate (de Villauris) Brie à la coupe Flan caramel <i>Biscuit, fruit, jus de fruit</i>	Salade de pâtes Sauté de veau au paprika Gratin de chou-fleur Tomme de Pays Fruit de Saison <i>Pain & confiture, jus de fruit</i>	Salade verte & croûtons Tortilla de blé* au chili sin carne & riz Petit suisse aux fruits Fruit de Saison *Tortilla non bio <i>Beignet, compote, sirop</i>	Salade de blé Pavé de colin sauce crème Haricots verts persillés Emmental à la coupe Gâteau Quatre-Quarts Maison <i>Biscuit, fruit, jus de fruit</i>
lundi 11 mars 2024	mardi 12 mars 2024	mercredi 13 mars 2024	jeudi 14 mars 2024	vendredi 15 mars 2024
Méli mélo de chou Saucisse de lozère HVE sp : Saucisse de volaille Purée de pois cassés Yaourt artisanal du Champsaur	Courgettes râpées citron Mac'n'Cheese (gratin de macaroni au fromage) Petit suisse aux fruits	Salade de Haricots verts Filet de lieu sauce Normande Riz Camembert à la coupe Fruit de Saison <i>Pain & chocolat, compote</i>	Sauté de bœuf Mode Carottes sautées / Polenta Edam à la coupe Fruit de Saison	Salade verte aux dés d'emmental Filet de poisson meunière Gratin de brocolis / Boulgour Compote de pomme Maison
lundi 18 mars 2024	mardi 19 mars 2024	mercredi 20 mars 2024	jeudi 21 mars 2024	vendredi 22 mars 2024
Gardiane de Taureau Tortis / petits pois mijotés Brie à la coupe Fruit de Saison	Nugget's de volaille Poêlée de légumes & PDT Rondelé nature Fruit de Saison	Salade d'endives Steak haché de bœuf au jus Gratin de potiron Tomme de Pays Crème dessert vanille <i>Biscuit, fruit, sirop</i>	Curry de légumes aux pois chiches & Semoule Gouda à la coupe Fruit de Saison	JO 2024 : Tahiti Salade exotique (carottes, ananas) Te i'a te û haari (poisson au lait de coco) Pota (épinards) / farfallas Gâteau Choco Coco
lundi 25 mars 2024	mardi 26 mars 2024	mercredi 27 mars 2024	jeudi 28 mars 2024	vendredi 29 mars 2024
Sauté de bœuf sauce forestière Riz / Chou-fleur persillé Emmental à la coupe Fruit de Saison	Méli mélo de chou rouge et blanc Sauce Carbonara sp : aux dés de dinde Coquillettes & emmental râpé Yaourt aromatisé	Salade de blé Filet de lieu vapeur & citron Carottes vichy Brie à la coupe Fruit de Saison <i>Beignet, compote, sirop</i>	Salade verte & Croûtons Omelette roulée aux fines herbes Haricots verts / Boulgour Petit suisse & sucre	Brandade de poisson Coulommiers à la coupe Fruit de Saison

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.