



# Menus scolaires de la ville de Bouc-Bel-Air



## 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 ou Bio



Le bœuf  
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

<b>lundi 29 janvier 2024</b>	<b>mardi 30 janvier 2024</b>	<b>mercredi 31 janvier 2024</b>	<b>jeudi 1 février 2024</b>	<b>vendredi 2 février 2024</b>
			Jambon supérieur sp : de dinde <b>Coquillettes</b> / Fondue de poireaux Brie à la coupe Fruit de Saison	<b>Chandeleur</b> Carottes râpées en vinaigrette Filet de lieu à la Bordelaise <b>Gratin de brocolis</b> / Riz <b>Crêpe au sucre</b>
<b>lundi 5 février 2024</b>	<b>mardi 6 février 2024</b>	<b>mercredi 7 février 2024</b>	<b>jeudi 8 février 2024</b>	<b>vendredi 9 février 2024</b>
Sauté de bœuf aux oignons Poêlée de légumes & PDT Croc Lait Fruit de Saison	Salade de chou chinois Omelette roulée Maison <b>Epinards à la crème</b> / Tortis Yaourt nature & sucre	Salade verte en vinaigrette Rôti de dinde à la dijonnaise Polenta Emmental à la coupe Crème dessert vanille <i>Pain &amp; chocolat, fruit</i>	<b>Nouvel An Chinois</b> Nems de volaille Riz Cantonais Gouda à la coupe Gâteau à l'ananas maison	Pavé de colin sauce Bercy <b>Haricots verts</b> / Ecrasé de PDT Coulommiers à la coupe Fruit de Saison
<b>lundi 12 février 2024</b>	<b>mardi 13 février 2024</b>	<b>mercredi 14 février 2024</b>	<b>jeudi 15 février 2024</b>	<b>vendredi 16 février 2024</b>
Salade verte & Croûtons Saucisse de Toulouse sp : de dinde Blé aux petits légumes Yaourt Artisanal du Champsaur	<b>Mardi Gras</b> Bœuf Bourguignon <b>Carottes vichy</b> / Boulgour Brie à la coupe <b>Beignet au chocolat noisette*</b> <i>*non bio</i>	<b>Saint-Valentin : Menu Rose</b> Salade de Betteraves Filet de lieu à l'armoricaine Riz rose Edam à la coupe Pomme Rouge <i>Pain &amp; Confiture, jus de fruit</i>	Carottes râpées au citron Bolognaise végétale aux lentilles Tortis & emmental râpé Petit suisse aux fruits	Beignet de Calamars Petits pois et carottes au jus Gouda à la coupe Fruit de Saison
<b>lundi 19 février 2024</b>	<b>mardi 20 février 2024</b>	<b>mercredi 21 février 2024</b>	<b>jeudi 22 février 2024</b>	<b>vendredi 23 février 2024</b>
Radis rond & beurre salé Raclette ( Jambon, rosette ) sp : Jambon de dinde <b>PDT gratinées au fromage</b> /Salade verte vinaigrette au miel Clémentine, banane, poire au chocolat	Salade de chou-fleur cuit ail et persil Burger Montagnard ( Steak haché et fromage ) Galette de pomme de terre Pomme au four au chocolat	Salade de chou chinois Quenelle nature sauce tomate Riz aux petits légumes Emmental à la coupe Fruit de Saison <i>Biscuit, compote, jus de fruit</i>	Soupe de Butternut & carotte à l'orange Saucisse de Lozère sp : Saucisse de volaille Tartiflette ( sans viande ) Smoothie aux fruits	Salade verte, carotte râpée & croûtons Sauté de poulet sauce fromagère Coquillettes & emmental râpé Gâteau au chocolat & Crème Anglaise

## Toque-Chef 2024 : Election du meilleur menu de la semaine ( choisi par les petits Boucains ) / vert = bio sur les jours toque-chef

<b>lundi 26 février 2024</b>	<b>mardi 27 février 2024</b>	<b>mercredi 28 février 2024</b>	<b>jeudi 29 février 2024</b>	<b>Un Bon Appétit !</b>
<b>Vacances Scolaires</b> Carottes râpées Omelette roulée maison Gratin de chou-fleur et PDT Petit suisse aux fruits Fruit de Saison <i>Biscuit, compote, jus de fruit</i>	Salade verte en vinaigrette Tajine de veau aux olives Semoule Gouda à la coupe Liégeois au chocolat <i>Barre céréales, fruit, sirop</i>	Salade d'endives Pavé de colin aux fines herbes Boulgour Camembert à la coupe Fruit de saison <i>Pain &amp; Chocolat, sirop</i>	Salade de Betteraves Boulettes de bœuf sauce tomate Farfalles & emmental râpé Edam à la coupe Fruit de Saison <i>Biscuit, compote, jus de fruit</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.