



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 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



Fabriqué dans nos locaux



Sous réserve d'approvisionnement

lundi 29 avril 2024	mardi 30 avril 2024	mercredi 1 mai 2024	jeudi 2 mai 2024	vendredi 3 mai 2024
		<i>Jour Férié</i>	Vacances scolaires Salade de pâtes assaisonnée Œufs à la Florentine Gouda à la coupe Fruit de Saison <i>Biscuit, compote, sirop</i>	Dés de concombres Cassolette de la mer au curry Riz Edam à la coupe Petit suisse aux fruits <i>Pain & chocolat, fruit</i>
lundi 6 mai 2024	mardi 7 mai 2024	mercredi 8 mai 2024	jeudi 9 mai 2024	vendredi 10 mai 2024
Salade verte & Gouda Sauce tomate basilic Tortis & emmental râpé Yaourt nature sucré	Dos de colin pané & citron Purée de carottes et PDT Emmental à la coupe Fruit de Saison	<i>Jour Férié</i>	<i>Jour Férié</i>	<i>Pont de l'Ascension</i>
lundi 13 mai 2024	mardi 14 mai 2024	mercredi 15 mai 2024	jeudi 16 mai 2024	vendredi 17 mai 2024
Croque-Monsieur sp : croque fromage & Salade verte Rondelé nature Quatre-Quart	Rougail de Saucisse HVE sp : à la volaille & Riz Yaourt nature et sucre Melon	Salade de tomates Rôti de bœuf au jus Petits pois mijotés Brie à la coupe Compote de pomme <i>Pain & confiture, jus de fruit</i>	Omelette roulée aux fines herbes Carottes vichy / Semoule Emmental à la coupe Fruit de Saison	Emietté de thon tomate & basilic Coquillettes et emmental râpé Gouda à la coupe Fruit de Saison
lundi 20 mai 2024	mardi 21 mai 2024	mercredi 22 mai 2024	jeudi 23 mai 2024	vendredi 24 mai 2024
<i>Jour Férié</i>	Gardiane de Taureau Polenta / Poêlée de légumes Camembert à la coupe Fruit de Saison	Tomates cerises Filet de poisson meunière & citron Epinards à la crème Brie à la coupe Liégeois au chocolat <i>Biscuit, fruit, sirop</i>	Les Jeux Olympiques : NICE Salade de riz Niçoise (Riz, tomate, concombre, HV, olives, Œuf et croûtons) Petit suisse aux fruits Fraises & sucre	Salade verte & croûtons Sauce au saumon Macaroni et emmental râpé Yaourt Artisanal du Champsaur
lundi 27 mai 2024	mardi 28 mai 2024	mercredi 29 mai 2024	jeudi 30 mai 2024	vendredi 31 mai 2024
Sauté de bœuf Stroganoff Boullgour / Petits pois mijotés Edam à la coupe Melon	Carottes râpées Tortilla de blé* au chili de lentilles Riz Yaourt Aromatisé <i>*tortilla non bio</i>	Taboulé Rôti de dinde et mayonnaise Haricots verts persillés Coulommiers à la coupe Fruit de Saison <i>Beignet, compote, jus de fruit</i>	Salade de tomates Nugget's de volaille Courgettes sautées / Tortis Petit suisse aux fruits	Concombres & Gouda Pavé de colin vapeur et citron Carottes persillées / Semoule Gâteau au chocolat

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.