



# 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



Réseaux Sociaux GARIG

Sous réserve d'approvisionnement

lundi 30 septembre 2024	mardi 1 octobre 2024	mercredi 2 octobre 2024	jeudi 3 octobre 2024	vendredi 4 octobre 2024
<p>Cèleri rémoulade</p> <p>Saucisse de Lozère HVE</p> <p><b>Lentilles mijotées IGP</b></p> <p>Dés de carottes persillés</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p><i>Sans porc : Saucisse de volaille bio</i></p>	<p>Filet de lieu sauce à l'oseille</p> <p><b>Riz de Camargue IGP</b></p> <p>Ecrasé de Butternut</p> <p>Bleu d'Auvergne AOP</p> <p>Raisin Blanc</p>	<p>Salade de tomates</p> <p>Rôti de bœuf &amp; Ketchup</p> <p>Taboulé</p> <p>Fromage blanc et sucre</p> <p><i>Pain &amp; chocolat, brique de lait</i></p>	<p>Concombres Bulgare</p> <p>Galette de lentilles de corail</p> <p><b>Epinards à la crème</b></p> <p>Coquillettes &amp; emmental râpé</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Filet de poisson à la Bordelaise</p> <p><b>Courgettes provençale</b></p> <p>Blé aux épices</p> <p>Gouda à la coupe</p> <p>Poire</p>
lundi 7 octobre 2024	mardi 8 octobre 2024	mercredi 9 octobre 2024	jeudi 10 octobre 2024	vendredi 11 octobre 2024
<p>Sauté de Bœuf Bourguignon</p> <p><b>Polenta</b></p> <p>Poêlée de poivrons</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Prune</p>	<p>Radis rose &amp; beurre doux</p> <p>Cordon bleu (au filet de poulet français)</p> <p><b>Petits pois mijotés</b></p> <p>Boullgour à la tomate &amp; oignons</p> <p>Flan au Chocolat</p>	<p>Filet de lieu aux épices douces</p> <p><b>Carottes vichy</b></p> <p>Semoule</p> <p>Saint Nectaire AOP</p> <p>Raisin Blanc</p> <p><i>Biscuit, compote, yaourt sucré</i></p>	<p>Cèleri vinaigrette</p> <p>Omelette roulée préparée dans nos locaux</p> <p>Haricots verts &amp; PDT*</p> <p>Petit suisse &amp; sucre</p>	<p>Salade de tomates &amp; Mozza</p> <p>Tranche de colin sauce Mandarine</p> <p><b>Farfalles &amp; emmental râpé</b></p> <p>Fondue de poireaux</p> <p>Compote de pomme</p>
lundi 14 octobre 2024	mardi 15 octobre 2024	mercredi 16 octobre 2024	jeudi 17 octobre 2024	vendredi 18 octobre 2024
<b>Semaine du Goût : " Courges &amp; Champignons "</b>				
<p>Carottes râpées</p> <p>Sauté de veau à la forestière</p> <p>Crumble de Potimarron &amp; PDT</p> <p>Yaourt du Champsaur et sucre</p>	<p>Raviolis de potimarron &amp; Emmental en sauce tomate</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Pomme</p>	<p>Velouté de butternut &amp; Kiri</p> <p>Cuisse de poulet LBR sauce chasseur</p> <p><b>Tortis &amp; emmental râpé</b></p> <p>Poêlée Automnale *</p> <p>Prune</p> <p><i>Pain &amp; confiture, fromage blanc sucré</i></p> <p><i>*Carottes, butternut, champignon, PDT</i></p>	<p>Boulettes de bœuf sauce Champêtre</p> <p><b>Semoule</b></p> <p>Gratin de brocolis</p> <p>Gorgonzola AOP</p> <p>Banane</p>	<p>Salade verte &amp; dés de gouda</p> <p>Cœur de merlu sauce citron</p> <p><b>Gratin d'épinards</b></p> <p>Riz créole</p> <p>Gâteau à la citrouille</p>
lundi 21 octobre 2024	mardi 22 octobre 2024	mercredi 23 octobre 2024	jeudi 24 octobre 2024	vendredi 25 octobre 2024
<p><b>Vacances Scolaires</b></p> <p>Bœuf à la Provençale</p> <p><b>Purée de pomme de terre</b></p> <p>Carottes au curry doux</p> <p>Edam à la coupe</p> <p>Poire</p> <p><i>Pain &amp; confiture, brique de lait</i></p>	<p>Riz à la Mexicaine (Haricots rouges, poivrons, sc tomate, Riz Basmati)</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Ananas</p> <p><i>Biscuit, jus de fruit, fromage blanc</i></p>	<p>Salade endives &amp; bleu</p> <p>Rôti de porc HVE à la diable</p> <p>Bouquet de légumes</p> <p>Gâteau à la vanille</p> <p><i>Sans porc : Aiguillettes de volaille moutarde</i></p> <p><i>Pain &amp; chocolat, petit suisse sucré</i></p>	<p>Dés de concombres</p> <p>Lasagnes à la bolognaise aux pâtes bio locales</p> <p>Flan Caramel</p> <p><i>Biscuit, fruit, fromage blanc</i></p>	<p>Aïoli &amp; ses légumes</p> <p>Cantal AOP</p> <p>Kaki</p> <p><i>Pain &amp; miel, yaourt sucré</i></p>
lundi 28 octobre 2024	mardi 29 octobre 2024	mercredi 30 octobre 2024	jeudi 31 octobre 2024	<p>Salade verte vinaigrette à l'orange &amp; mimolette</p> <p>Steak haché de bœuf bio &amp; ketchup</p> <p>Ecrasé de patate douce et PDT</p> <p>Gâteau de semoule au coulis de fruits rouges</p> <p><b>Un Bon Appétit !</b></p>
<p><b>Vacances Scolaires</b></p> <p>Carottes râpées</p> <p>Filet de poisson meunière</p> <p><b>Haricots verts à l'ail</b></p> <p>Polenta crèmeuse</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p><i>Pain &amp; chocolat, petit suisse sucré</i></p>	<p>Gratin de gnocchis épinards &amp; parmesan</p> <p>Gouda à la coupe</p> <p>Prune</p> <p><i>Biscuit, compote, yaourt &amp; sucre</i></p>	<p>Rôti de dinde LBR au jus</p> <p><b>Gratin de chou-fleur</b></p> <p>Pomme de terre sautées</p> <p>Saint Nectaire AOP</p> <p>Pomme</p> <p><i>Biscuit, compote, petit suisse aux fruits</i></p>	<p><b>Halloween</b></p> <p>Salade à la bave de crapaud</p> <p>Cervelle de dragon sanglante</p> <p>Ecrasé de démons</p> <p>Dôme Sanguinolant</p> <p><i>Pain &amp; confiture, fromage blanc</i></p>	

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.