



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 = En vert



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



Les volailles
Exclusivement Label Rouge ou Bio



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



Fabriqué dans nos locaux



Produit Indication Géographique Protégée



Réseaux Sociaux

Sous réserve d'approvisionnement

lundi 30 décembre 2024	mardi 31 décembre 2024	mercredi 1 janvier 2025	jeudi 2 janvier 2025	vendredi 3 janvier 2025
		<i>Jour férié</i>	Vacances scolaires Carottes râpées Blanquette de veau Petits pois mijotés Coquillettes & emmental râpé Yaourt nature et miel <i>Pain & confiture, yaourt sucré</i>	Filet de colin au curry Riz de Camargue Fondue de poireaux Saint Nectaire AOP Banane * <i>Barre pâtisseries, purée fruit, P.S fruits</i>
lundi 6 janvier 2025	mardi 7 janvier 2025	mercredi 8 janvier 2025	jeudi 9 janvier 2025	vendredi 10 janvier 2025
Epiphanie Œuf à la florentine Emmental à la coupe Brioche des rois	Gratin de fruits de mer Tortis semi complètes Haricots verts sautés Cantal AOP Poire	Salade d'endives en vinaigrette Rôti de dinde LBR aux oignons Gratin de patate douce Blé Yaourt aromatisé <i>Pain & chocolat, fromage blanc sucré</i>	Menu 100% Bio Sauté de bœuf Marengo Poêlée de légumes * Edam à la coupe Kiwi	Salade verte & brie Filet de poisson meunière et quartier de citron Purée de potiron et PDT Petit suisse aux fruits (70/30)
lundi 13 janvier 2025	mardi 14 janvier 2025	mercredi 15 janvier 2025	jeudi 16 janvier 2025	vendredi 17 janvier 2025
Sauté de dinde LBR sauce chasseur Pommes de terre sautées Brocolis persillés Gouda à la coupe Banane	Menu 100% Bio Omelette roulée aux fines herbes Haricots verts Polenta crémeuse Gorgonzola AOP Pomme	Coleslaw Rôti de bœuf & Ketchup Coquillettes et emmental râpé Petits pois mijotés Crème vanille <i>Biscuit, fruit, fromage blanc sucré</i>	Salade verte & croûtons Sausisse de Lozère HVE et lentilles mijotées (Fr) Petit suisse aux fruits <i>Sans porc : Sausisse de volaille</i>	Carottes râpées aux dés d'Edam Filet de lieu vapeur et quartier de citron Epinards à la crème * Gateau moelleux au chocolat
lundi 20 janvier 2025	mardi 21 janvier 2025	mercredi 22 janvier 2025	jeudi 23 janvier 2025	vendredi 24 janvier 2025
Mâche , vinaigrette miel, oignons frits Hot Dog Galette de pomme de terre Ile Flottante <i>Sans porc : à la saucisse de volaille</i>	Velouté de potiron au kiri Sauce au pesto Spaghettis & emmental râpé Banane, sauce chocolat, amandes	Toque-Chef 2025 Salade de riz aux dés de fromage Brouillade aux fines herbes Gratin de chou-fleur au paprika * Pomme <i>Pain & confiture, yaourt sucré</i>	Betterave, carotte, vinaig. Balsamique Sauté de volaille LBR sauce fromagère Pommes Dauphines Pop corn caramélisé	Salade verte, tapenade & croûtons Filet de poisson façon Fish & Chips PDT grenailles sauce crème herbes Gâteau Ananas & caramel *
lundi 27 janvier 2025	mardi 28 janvier 2025	mercredi 29 janvier 2025	jeudi 30 janvier 2025	vendredi 31 janvier 2025
Gardiane de Taureau Carottes braisées Tortis & emmental râpé Cantal AOP Kiwi	Nouvel An Chinois Salade de chou chinois Nems aux légumes Riz Cantonnaï IGP Julienne de légumes Petit suisse aux fruits	Salade d'endives et brie Steak haché de bœuf au jus Brocolis & PDT Sautées Liégeois au chocolat (50/50) <i>Biscuit, fruit, petit suisse fruits</i>	Menu 100% Bio Farfallines à la bolo Lingot* Camembert à la coupe Pomme <i>Lingot : Pois chiche, lentilles, épeautre, citron</i>	Filet de colin sauce Provençale Blé aux petits légumes Yaourt aromatisé Poire

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.