



# 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 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



Réseaux Sociaux

Sous réserve d'approvisionnement

lundi 4 novembre 2024	mardi 5 novembre 2024	mercredi 6 novembre 2024	jeudi 7 novembre 2024	vendredi 8 novembre 2024
Gardiane de Taureau <b>Polenta</b> Courgettes persillées Edam à la coupe Ananas *	Boulettes de bœuf à la forestière <b>Haricots verts sautés</b> Tortis et emmental râpé Cantal AOP Pomme ( région ) *	Salade verte & dés d'emmental Merlu sauce crème & épices douces <b>Riz de Camargue IGP</b> Purée de potiron Fromage blanc et miel * <i>Pain &amp; chocolat, brique de lait</i>	Jeunes pousses d'épinards & croustons Raviolis chèvre & ciboulette en sauce tomate Yaourt artisanal du Champsaur LOCAL	Radis rose & beurre doux Filet de colin à la Bordelaise Poêlée de carottes & PDT*  Flan au caramel ( au lait Fr ) *

lundi 11 novembre 2024	mardi 12 novembre 2024	mercredi 13 novembre 2024	jeudi 14 novembre 2024	vendredi 15 novembre 2024
<i>Jour Férié</i>	Sauté de bœuf Mode Purée de céleri et pomme de terre  Saint paulin individuel Kiwi ( région ) *	Carottes râpées au citron Escalope de dinde LBR sauce grand-mère* <b>Brocolis en persillade</b> Boulgour  Crème dessert vanille ( Lait Fr ) * <i>Biscuit, fruit, petit suisse sucré</i>	Korma de légumes* & Riz de Camargue IGP  Bleu d'Auvergne AOP Poire ( région )	Emincé d'endives et Gouda Filet de lieu sauce au curry <b>Gratin d'épinards</b> Penne Rigate & emmental râpé  Gâteau moelleux poire vanille *

\*(50/50)

\*champignon, huile, crème, oignon, ciboulette

\*Légumes divers, curry, miel, crème, lait de coco

lundi 18 novembre 2024	mardi 19 novembre 2024	mercredi 20 novembre 2024	jeudi 21 novembre 2024	vendredi 22 novembre 2024
Nugget's de volaille ( au filet de poulet Français ) Poêlée de légumes Automnale  Brie à la coupe Clémentine *	Salade verte & dés de gouda Omelette roulée nature <b>Haricots verts sautés</b> Polenta crémeuse Yaourt artisanal du Champsaur *	Rôti de bœuf aux échalotes <b>Purée de pomme de terre</b> Petits pois mijotés Gorgonzola AOP Poire ( région ) * <i>Pain et confiture, yaourt sucré</i>	Saucisse de Lozère HVE & Lentilles mijotées ( Fr )  Petit suisse aux fruits Banane <i>Sans porc : Saucisse de volaille bio</i>	Salade Coleslaw Sauce au saumon Farfalles et emmental râpé  Compote de pomme ( région ) *

lundi 25 novembre 2024	mardi 26 novembre 2024	mercredi 27 novembre 2024	jeudi 28 novembre 2024	vendredi 29 novembre 2024
Sauté de bœuf sauce Marengo Chou-fleur & PDT Braisées  Edam à la coupe Pomme ( région ) * *(70/30)	MacN'Cheese ( Gratin de pâtes, pesto, fromage )  Petit suisse aux fruits Ananas *	Carottes râpées & dés de brie Pavé de colin vapeur & quartier de citron <b>Epinards à la crème</b> Blé aux épices  Gâteau à la cannelle * <i>Biscuit, fruit, fromage blanc aromatisé</i>	<b>Menu à thème : Aubagne</b> Salade verte, toast de tapenade Cuisse de poulet rôtie LBR sauce miel & romarin <b>Gnochetis</b> Légumes à la provençale Yaourt à la vanille *	Velouté de potiron & Kiri Filet de merlu aux fines herbes <b>Haricots verts à l'ail</b> Riz crémeux  Banane *

L'équipe Garig vous souhaite un Bon Appétit !

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.