



# 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 2 décembre 2024	mardi 3 décembre 2024	mercredi 4 décembre 2024	jeudi 5 décembre 2024	vendredi 6 décembre 2024
Salade verte & Croûtons Sauté de Taureau sauce forestière <b>Poêlée de légumes &amp; PDT</b> Yaourt Artisanal du Champsaur *	Cordon bleu ( au filet de poulet Français ) <b>Petits pois mijotés</b> Blé томатé & oignons Saint Nectaire AOP Clémentine *	Cèleri rémoulade Steak haché de bœuf sauce Pizzaiolo <b>Farfalles et emmental râpé</b> Gratin de potiron Crème dessert vanille ( lait Fr ) * <i>Quatre-Quart, fruit, petit suisse</i>	Omelette au fromage préparée par nos Chefs <b>Gratin d'épinards</b> Ecrasé de pomme de terre Brie à la coupe Pomme *	Chou blanc; pommes & dés d'Edam Calamars frais à la Sétoise <b>Riz de Camargue IGP</b> Haricots verts sautés Mousse au chocolat *
lundi 9 décembre 2024	mardi 10 décembre 2024	mercredi 11 décembre 2024	jeudi 12 décembre 2024	vendredi 13 décembre 2024
Daube de bœuf à la Provençale <b>Polenta</b> Fondue de poireaux Emmental à la coupe Poire *	Carottes râpées, vinaigrette agrumes Sausisse de Lozère HVE & Lentilles mijotées Petit suisse aux fruits <i>Sans porc : saucisse de volaille</i>	Rôti de dinde LBR aux oignons <b>Gratin de brocolis</b> Boulgour Gorgonzola AOP Kiwi * <i>Pain &amp; chocolat, lait</i>	Salade verte en vinaigrette Lasagnes au potiron et à l'emmental ( pâte fraîche locale ) Flan au Caramel ( au lait Fr )	Filet de lieu vapeur & quartier de citron <b>Carottes vichy</b> Penne Rigate et emmental râpé Gouda à la coupe Banane *
lundi 16 décembre 2024	mardi 17 décembre 2024	mercredi 18 décembre 2024	jeudi 19 décembre 2024	vendredi 20 décembre 2024
Sauté de porc HVE à la Dijonnaise <b>Haricots verts persillés</b> Coquillettes et emmental râpé Edam à la coupe Pomme <i>Sans porc : Aiguillettes vol. Dijonnaise</i>	Salade Coleslaw Couscous de légumes aux pois chiches Semoule Yaourt du Champsaur & miel *	<b>Repas de Noël CLSH</b> Salade verte & dés de brebis Filet de poisson sauce Clémentine Gratin de Butternut et PDT Pomme au four, camarel et amandes éfilées * <i>Biscuit, fruit, fromage blanc (70/30)</i>	<b>Repas Noël Scolaire choisi par les petits Boucains</b> Médaillon Mousson canard & Crouton Vol-au-vent à la financière de veau Galette de pomme de terre Bûche de Noël au chocolat Clémentine *	Pavé de colin aux fines herbes Purée de cèleri et PDT muscade Cantal AOP Kiwi * <i>(70/30)</i>
lundi 23 décembre 2024	mardi 24 décembre 2024	mercredi 25 décembre 2024	jeudi 26 décembre 2024	vendredi 27 décembre 2024
Vacances Scolaires Blanquette de légumes & Riz de Camargue IGP Bleu d'Auvergne AOP Poire <i>Pain &amp; chocolat petit suisse</i>	Filet de lieu sauce citron persillé <b>Petits pois mijotés</b> Penne Rigate & emmental râpé Gouda à la coupe Banane * <i>Biscuit, compote maison, yaourt</i>	Jour Férié	Carottes râpées & dés d'emmental Sauté de bœuf Bourguignon Chou fleur & PDT Braisées Gâteau au chocolat * <i>Pain &amp; confiture fromage blanc (70/30)</i>	Salade d'endives et dés de Brie Emietté de thon tomate & basilic Tortis et emmental râpé Purée de pomme vanille * <i>Biscuit, fruit, petit suisse</i>
lundi 30 décembre 2024	mardi 31 décembre 2024	L'équipe Garig vous souhaite un Bon Appétit !		
Vacances Scolaires Salade verte, vinaigrette échalotes Carbonade Flamande <b>Pomme de terre vapeur</b> Crumble de potiron Petit suisse aux fruits * <i>Biscuit, fruit, Fromage blanc sucré</i>	Raviolis au 4 fromages en sauce tomate & emmental râpé Chanteneige Ananas * <i>Pain &amp; miel, yaourt aromatisé</i>			

NB : Manipulant tous types d'aliments dans nos ateliers, traces possible de : poisson, œuf, crustacé, mollusque, moutarde, cèleri, lupin, soja, gluten, sulfite, sésame, fruits à coque, arachide, lait.