



Menus scolaires de la ville de Bouc-Bel-Air



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**

lundi 3 juin 2024	mardi 4 juin 2024	mercredi 5 juin 2024	jeudi 6 juin 2024	vendredi 7 juin 2024
Saucisse de Lozère HVE sp : saucisse de dinde Ratatouille / Purée de PDT Brie à la coupe Fruit de Saison	Carottes râpées Sauce au Pistou Penne Rigate & Emmental râpé Glace	Œuf dur mayonnaise Poulet rôti & Ketchup Salade de crudités* Edam à la coupe Fruit de Saison <i>*concombre, carotte, tomates Beignet, compote, sirop</i>	Salade de tomates Sauté de bœuf à la Hongroise Semoule / Poêlée estivale Yaourt aromatisé	Salade verte & croûtons Beignet de calamars et ketchup PDT Sautées / Haricots verts Petit suisse aux fruits
lundi 10 juin 2024	mardi 11 juin 2024	mercredi 12 juin 2024	jeudi 13 juin 2024	vendredi 14 juin 2024
Bœuf Mode Carottes vichy / Semoule Gouda à la coupe Pastèque	Cordon bleu de volaille Brocolis persillés / Ecrasé de PDT Coulommiers à la coupe Fruit de Saison	Tranche de melon Calamars frais à la sétoise Blé pilaf Emmental à la coupe Crème dessert vanille <i>Pain & confiture, jus de fruit</i>	Dhal de lentilles (Légumes & Riz) Rondelé nature Fraises	Salade de tomates & mozza* Filet de lieu sauce basilic Gratin de courgettes / Pâtes Gâteau préparé dans nos locaux <i>*mozza non bio</i>
lundi 17 juin 2024	mardi 18 juin 2024	mercredi 19 juin 2024	jeudi 20 juin 2024	vendredi 21 juin 2024
Salade verte vinaigrette Sauté de veau Marengo Polenta / Petits pois mijotés Petit suisse aux fruits	Jambon supérieur sp : de dinde Tortis / Tomates provençale Edam à la coupe Melon	Salade de riz Rôti de dinde & Mayonnaise Carottes braisées Yaourt nature et sucre Brownie préparé dans nos locaux <i>Biscuit, fruit, sirop</i>	Omelette roulée aux fines herbes Haricots verts / Blé Emmental à la coupe Fruit	Sauce au saumon Macaroni / Fondue de poireaux Tomme de Pays Pastèque
lundi 24 juin 2024	mardi 25 juin 2024	mercredi 26 juin 2024	jeudi 27 juin 2024 Les Jeux Olympiques : le menu en OR	vendredi 28 juin 2024
Salade verte & dés de fromage Couscous végétarien aux pois chiches Légumes et semoule Yaourt Artisanal du Champsaur	Filet de poisson pané et citron Epinards à la crème / Blé Gouda à la coupe Fruit de Saison	Carottes râpées au citron Sauté de Taureau à la provençale Poêlée estivale Camembert à la coupe Petit suisse aux fruits <i>Pain & chocolat, jus de fruit</i>	Lasagnes à la bolognaise (pâtes bio et locales) Brie à la coupe Glace	Salade de tomates Filet de lieu sauce moutarde à l'ancienne Boulgour aux petits légumes Yaourt aromatisé

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.