



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



Fabriqués dans nos locaux



lundi 1 avril 2024	mardi 2 avril 2024	mercredi 3 avril 2024	jeudi 4 avril 2024	vendredi 5 avril 2024
<i>Jour férié</i>	Salade verte & croûtons Jambon supérieur sp : de dinde Gratin de potiron & PDT Petit suisse aux fruits	Dés de betteraves vinaigrés Sauté de veau Marengo Polenta Emmental à la coupe Fruit de Saison <i>Pain & confiture, sirop</i>	Carottes râpées au citron Bolognaise végétale aux lentilles Tortis et emmental râpé Yaourt nature & sucre	Tranche de lieu sauce citron Gratin de chou-fleur / Riz Brie à la coupe Fruit de Saison
lundi 8 avril 2024	mardi 9 avril 2024	mercredi 10 avril 2024	jeudi 11 avril 2024	vendredi 12 avril 2024
Cordon bleu de volaille Carottes vichy / Semoule Edam à la coupe Ananas Frais	Brouillade tomate Purée de PDT / Haricots verts Gouda à la coupe Fruit de Saison	Cèleri rémoulade Pavé de colin aux fines herbes riz aux petits légumes* Camembert à la coupe Petit suisse aux fruits <i>Beignet, fruit, sirop</i> <i>*50%/leg 50%fec</i>	Pâques Sauté de Taureau au paprika Poêlée de légumes & PDT Carré frais Gâteau de Pâques au Chocolat	Salade verte en vinaigrette Sauce au saumon Coquillettes & emmental râpé Yaourt Artisanal du Champsaur
lundi 15 avril 2024	mardi 16 avril 2024	mercredi 17 avril 2024	jeudi 18 avril 2024	vendredi 19 avril 2024
Daube de bœuf à la Provençale Boulgour / Chou-fleur persillé Emmental à la coupe Crème dessert vanille	Tajine de légumes aux pois chiches & Semoule Camembert à la coupe Fruit de Saison	Salade Iceberg & Croûtons Rôti de dinde aux oignons Courgettes sautées Yaourt aromatisé Compote de pomme Banane <i>Biscuit, fruit, jus de fruit</i>	Lasagnes à la bolognaise aux pâtes fraîches Gouda à la coupe Fruit de Saison	Carottes râpées Beignet de Calamar Epinards à la crème / Polenta Petit suisse aux fruits
lundi 22 avril 2024	mardi 23 avril 2024	mercredi 24 avril 2024	jeudi 25 avril 2024	vendredi 26 avril 2024
<i>Vacances Scolaires</i> Salade de chou chinois Filet de poisson meunière & citron Ratatouille maison Tomme de Pays Flan Caramel <i>Biscuit, fruit, sirop</i>	Salade de Betteraves Aiguillettes de poulet au curry Riz pilaf Brie à la coupe Fruit de Saison <i>Beignet, compote, jus de fruit</i>	Tomates cerises Sauté de bœuf mode Carottes sautées Gouda à la coupe Gâteau au chocolat <i>Pain & confiture, sirop</i>	Taboulé Omelette roulée au fromage Haricots verts persillés Yaourt nature & miel Fruit de Saison <i>Biscuit, compote, jus de fruit</i>	Salade Iceberg Tranche de colin sauce Bercy Boulgour Emmental à la coupe Fruit de Saison <i>Pain & chocolat, compote</i>
lundi 29 avril 2024	mardi 30 avril 2024	<p><i>L'équipe Garig vous souhaite</i></p> <p><i>un Bon Appétit !</i></p>		
<i>Vacances Scolaires</i> Salade de tomates Colombo de dinde Petits pois et carottes mijotés Coulommiers à la coupe Petit suisse aux fruits <i>Pain & confiture, jus de fruit</i>	Coleslaw Cordon bleu Farfalles & emmental râpé Rondelé Fruit de Saison <i>Biscuit, compote, sirop</i>			

Sous réserve d'approvisionnement

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.