



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 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



Du fait Maison



En gras = Garniture maternelles



lundi 31 octobre 2022	mardi 1 novembre 2022	mercredi 2 novembre 2022	jeudi 3 novembre 2022	vendredi 4 novembre 2022	
Animation Halloween Potion Magique Râgout d'agneau à la sorcière Gratin de citrouille Fromage puant Gâteau au chocolat ensanglanté <i>Biscuit, fruit, sirop</i>	Jour Férié !		Jeunes pousses d'épinards Omelette sauce basquaise Pommes rissolées Petit suisse aromatisé Compote de pomme Maison <i>Pain et chocolat, fruit</i>	Salade de lentilles Sauté de dinde aux champignons Flan de légumes Cantal AOP Fruit de Saison <i>Beignet, compote, sirop</i>	Cèleri Rémoulade Filet de colin sauce crevettes Riz Yaourt aromatisé Framboise Tarte aux pommes <i>Biscuit, fruit, jus de fruit</i>
lundi 7 novembre 2022	mardi 8 novembre 2022	mercredi 9 novembre 2022	jeudi 10 novembre 2022	vendredi 11 novembre 2022	
Bœuf Mode Carottes vichy / PDT Sautées Emmental à la coupe Fruit de Saison	Salade verte & Croûtons Tortis à la Carbonara sp : Carnonara sans porc Yaourt à la Vanille	Dés de betteraves vinaigrés Escalope de volaille à la dijonnaise* Purée de Cèleri et PDT Brie à la coupe Fruit de Saison <i>Biscuit, compote, sirop</i>	Bolognaise végétale aux lentilles Farfalles & Emmental râpé Edam à la coupe Fruit de Saison	Jour Férié !	
*Sous réserve d'approvisionnement					
lundi 14 novembre 2022	mardi 15 novembre 2022	mercredi 16 novembre 2022	jeudi 17 novembre 2022	vendredi 18 novembre 2022	
Quenelle nature sauce tomate & Riz pilaf Gouda à la coupe Fruit de Saison	Cèleri Rémoulade Porc au curry sp : Sauté de dinde Gratin Butternut / Semoule Yaourt Artisanal du Champsaur	Taboulé Filet de lieu sauce citron Petits pois mijotés Tomme de la Vezouze Fruit de Saison <i>Pain et confiture, jus de fruit</i>	Route des Trolls Farikal de bœuf Poêlée de chou vert et PDT Camembert à la coupe Gâteau moelleux pomme cannelle	Carottes râpées en vinaigrette Calamars à la Romaine Epinars crème / Coquillettes Flan Caramel	
lundi 21 novembre 2022	mardi 22 novembre 2022	mercredi 23 novembre 2022	jeudi 24 novembre 2022	vendredi 25 novembre 2022	
Boulettes de bœuf sauce pizaiolo & Tortis Brie à la coupe Fruit de Saison	Jeunes pousses d'épinards Gardiane de Taureau Poêlée de légumes et PDT Yaourt aromatisé	Mélange de crudités râpées Omelette fines herbes maison Gratin de Potiron Edam à la coupe Fruit de Saison <i>Barre céréales, compote, sirop</i>	Salade verte & dés d'emmental Saucisse de Lozère sp : Saucisse de dinde Purée de PDT / trio de légumes Compote de pomme poire Maison	Velouté de légumes Pavé de colin à l'oseille Riz / Haricots verts persillés Fruit de Saison	
lundi 28 novembre 2022	mardi 29 novembre 2022	mercredi 30 novembre 2022			
Salade Batavia Sauté de porc au romarin sp : sauté de poulet Polenta / Carottes persillées Yaourt nature & Sucre	Gratin de Brocolis & blé à la béchamel Gouda à la coupe Beignet aux pommes* <i>*non bio</i>	Salade Iceberg Filet de poisson meunière Julienne de légumes Camembert à la coupe Quatre-Quart Maison <i>Pain et chocolat, fruit</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.