



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



Sous réserve d'approvisionnement

		jeudi 1 décembre 2022		vendredi 2 décembre 2022	
		Couscous Boulettes		Salade de chou chinois	
		Légumes & Semoule		Sauce au saumon	
		Edam à la coupe		Tortis et emmental râpé	
		Fruit de Saison		Liégeois au Chocolat	
lundi 5 décembre 2022		mardi 6 décembre 2022		mercredi 7 décembre 2022	
Boognaise végétale aux lentilles		Velouté de légumes Jambon supérieur sp : de dinde		Jeunes pousses d'épinards	
Farfalles & emmental râpé		Purée de carottes et PDT Maisin		Colombo de dinde	
Gouda à la coupe		Crème dessert vanille		Chou-fleur paprika et riz	
Fruit de Saison				Yaourt aromatisé	
				Gâteau Maison	
				<i>Biscuit, fruit, sirop</i>	
lundi 12 décembre 2022		mardi 13 décembre 2022		mercredi 14 décembre 2022	
Salade Iceberg & Croûtons		Œuf à la Florentine		Mélange de crudités râpées	
Sauté de boeuf Bourguignon		Emmental à la coupe		Chili Con Carne	
Carottes vichy / Polenta		Fruit de Saison		Riz	
Yaourt Artisanal du Champsaur				Cantal AOP	
				Yaourt Aromatisé	
				<i>Pain & confiture, fruit</i>	
lundi 19 décembre 2022		mardi 20 décembre 2022		mercredi 21 décembre 2022	
<i>Vacances scolaires</i>		Carottes râpées au citron		Salade verte en vinaigrette	
Salade de Betteraves		Poulet rôti aux herbes de provence		Bolognaise de thon	
Dahl de lentilles au lait de coco		Gratin de patate douce PDT		Penne Rigate	
Riz Pilaf		Yaourt aromatisé		Gouda à la coupe	
Edam à la coupe		Fruit de Saison		Flan Vanille	
Fruit de Saison					
Fabriqué par la Cuisine Centrale de Vitrolles					
<i>Pain & Chocolat, jus de fruit</i>		<i>Barre céréales, compote, sirop</i>		<i>Biscuit, fruit, jus de fruit</i>	
lundi 26 décembre 2022		mardi 27 décembre 2022		mercredi 28 décembre 2022	
Salade verte en vinaigrette		Salade de pâtes		Emincé de chou	
Hachis Parmentier		Pavé de saumon au basilic		Tajine d'agneau olives & citron	
Yaourt nature & sucre		Carottes persillées		Semoule	
Fruit de Saison		Cantal AOP		Camembert à la coupe	
		Ananas		Compote de pomme Maison	
Fabriqué par la Cuisine Centrale de Vitrolles					
<i>biscuit, fruit, sirop</i>		<i>Pain et Chocolat, jus de fruit</i>		<i>Barre céréales, fruit, sirop</i>	
lundi 15 décembre 2022		mardi 16 décembre 2022		mercredi 17 décembre 2022	
Repas de Noël					
A Venir		Filet de poisson meunière			
		Chou-fleur persillé / Tortis			
		Camembert à la coupe			
		Fruit de Saison			
jeudi 8 décembre 2022		vendredi 9 décembre 2022		samedi 10 décembre 2022	
Pot-au-Feu		Carottes râpées en vinaigrette			
& ses légumes		Filet de lieu sauce citron			
Tomme de la Vezouze		Boulgour / Haricots verts			
Fruit de Saison		Petit suisse aux fruits			
jeudi 22 décembre 2022		vendredi 23 décembre 2022		samedi 24 décembre 2022	
Salade de blé		Salade d'endives			
Sauté de veau sauce forestière		Colin pané & citron			
Haricots verts persillés		Petits pois mijotés			
Brie à la coupe		Emmental à la coupe			
Fruit de Saison		Cake aux pépites de chocolat			
jeudi 29 décembre 2022		vendredi 30 décembre 2022		samedi 31 décembre 2022	
Potage de légumes		Taboulé			
Omelette maison		Filet de colin sauce curry			
Gratin de brocolis		Riz			
Bûche de chèvre		Gouda à la coupe			
Fruit de Saison		Fruit de Saison			

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.