



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
Majoritairement à la coupe

Menu Végétarien :
1 fois par semaine



Des produits Locaux
Dès que possible



Du fait Maison



lundi 30 mai 2022	mardi 31 mai 2022	mercredi 1 juin 2022	jeudi 2 juin 2022	vendredi 3 juin 2022
Salade de tomates Raviolis de Tofu à la crème basilic & Emmental Râpé Yaourt aromatisé	Rôti de porc (mayo/ketchup*) sp : Rôti de dinde Poêlée estivale / PDT Rissolées Tomme de la Vezouze Fruit de Saison <i>*non bio</i>	Salade de pois chiches Emincé de veau à l'orientale Haricots verts persillés Saint Paulin à la coupe Glacé à l'eau (non bio) <i>Pain & chocolat, compote</i>	Concombres en vinaigrette Boulettes de bœuf à la sauce tomate Semoule / Carottes persillées Petit suisse & sucre	Tranche de lieu vapeur & citron Epinards à la crème / Farfalles Tomme de Pays Compote de pomme fraise Maison* <i>*sous réserve approvisionnement</i>

lundi 6 juin 2022	mardi 7 juin 2022	mercredi 8 juin 2022	jeudi 9 juin 2022	vendredi 10 juin 2022
<i>Lundi de Pentecôte</i>	Dés de betteraves vinaigrés Gardianne de taureau Purée de PDT / Julienne légumes Yaourt Artisanal du Champsaur	Salade de tomates Escalope de dinde au thym Petits pois et carottes Vache qui rit Fruit de Saison <i>Beignet, compote, sirop</i>	Salade de lentilles Pizza au fromage Salade verte Petit suisse aromatisé	Calamars à la romaine Gratin de courgettes / Polenta Buchette de chèvre Fruit de Saison

lundi 13 juin 2022	mardi 14 juin 2022	mercredi 15 juin 2022	jeudi 16 juin 2022	vendredi 17 juin 2022
Salade Concombre, pastèque & Fêta Cuisse de poulet sauce Indienne* Galette de pomme de terre Fraises bio (Sucre / Chantilly)	Tomates Mozarella & Basilic Cuisse de Pintade au Caramel* Boullgour / Fondue de poireaux Smoothie fruits exotiques & Menthe	Salade de lentilles Omelette fraîche nature Trio de légumes Emmental à la coupe Fruit de Saison <i>Barre de céréales, fruit, jus de fruit</i>	Gaspacho tomate, concombres Basilic Feuilleté viande Carottes de couleurs braisées Gâteau chocolat & coulis fruits rouges	Courgettes râpées à la menthe Saumon sauce ciboulette Riz Safrané Salade fraise, abricot, pêche, citron

Semaine Toque-Chef 2022

* non labélisées

vert = produits bio de la semaine

lundi 20 juin 2022	mardi 21 juin 2022	mercredi 22 juin 2022	jeudi 23 juin 2022	vendredi 24 juin 2022
Sauté de dinde au jus Julienne de légumes / Blé Gouda à la coupe Fruit de Saison	Salade de mâche Farfalles à la Carbonara sp : Carbonara sp Petit suisse aromatisé	Feuilleté aux légumes Pavé de saumon vapeur & citron Aubergines en sauce tomate Tomme de savoie IGP Fruit de Saison <i>Pain et confiture, compote</i>	Salade Verte & Croûtons Steak haché de bœuf au jus Purée de carottes et PDT Maison Flan au caramel	Salade composée de pâtes, Œuf et crudités Coulommiers Mousse au chocolat

lundi 27 juin 2022	mardi 28 juin 2022	mercredi 29 juin 2022	jeudi 30 juin 2022	vendredi 1 juillet 2022
Colombo de Veau Haricots verts / Semoule Cantal AOP Fruit de Saison	Melon Emincé de poulet au thym Ratatouille / Riz Yaourt aromatisé au citron	Salade de tomates Curry de légumes aux pois chiche & Boullgour Tomme de la Vezouze Compote de pomme Maison <i>Pain au lait, fruit, sirop</i>	Hamburger Pommes rissolées / Salade verte Petit suisse aromatisé Fruit de Saison	Concombres en vinaigrette Coquillettes en sauce au saumon & Emmental râpé Glacé