



Menus 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 = **en vert**



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



Fabriqué dans nos locaux



Produit Haute Valeur Environnementale



Produit IGP



Réseaux Sociaux

Sous réserve d'approvisionnement

lundi 2 mars 2026	mardi 3 mars 2026	mercredi 4 mars 2026	jeudi 5 mars 2026	vendredi 6 mars 2026
Salade verte Sauce Napolitaine Penne Rigate Yaourt du Champsaur & sucre	Rôti de porc CE2 aux oignons Choux-fleurs au paprika Écrasé de pommes de terre Camembert à la coupe Fruit de saison <i>Sans porc : Rôti de dinde LR aux oignons</i>	Salade d'endives & edam Escalope de dinde LR à la crème Poêlée de légumes Riz pilaf Gâteau pomme & cannelle <i>Goûter : Biscuit, fruit, laitage</i>	Bœuf bourguignon Polenta crémeuse Haricots verts persillés Gouda à la coupe Fruit de saison	Carottes râpées Tranche de colin à la provençale Boulgour Fondue de poireaux Yaourt à la vanille
lundi 9 mars 2026	mardi 10 mars 2026	mercredi 11 mars 2026	jeudi 12 mars 2026	vendredi 13 mars 2026
Sauté de bœuf aux olives Carottes braisées Semoule Emmental à la coupe Fruit de saison	Salade de concombres Brouillade au fromage Épinards à la crème Blé Petit nova aux fruits	Filet de colin sauce curry Riz Brocolis persillés Cantal AOP à la coupe Fruit de saison <i>Goûter : Pain, confiture, laitage</i>	Lasagnes Eco-Gourmandes du chef (Aux pâtes bio) Edam à la coupe Fruit de saison	Salade verte & emmental Filet de poisson meunière Poêlée de haricots verts & pommes de terre Gâteau au chocolat
lundi 16 mars 2026	mardi 17 mars 2026	mercredi 18 mars 2026	jeudi 19 mars 2026	vendredi 20 mars 2026
Salade Coleslaw Curry de légumes & pois chiches Semoule Yaourt nature au sucre de canne	Nugget's de volaille FR Petits pois mijotés Tortis Fourme d'Ambert AOP à la coupe Fruit de saison	Steak haché sauce napolitaine Écrasé de butternut & pommes de terre Edam à la coupe Fruit de saison <i>Goûter : Biscuit, fruit, laitage</i>	Salade iceberg Gardianne de taureau Riz pilaf & petits légumes Yaourt du Champsaur & sucre	Carottes râpées Filet de lieu façon bordelaise Coquillettes Courgettes à la provençale Purée de pomme & poire
lundi 23 mars 2026	mardi 24 mars 2026	mercredi 25 mars 2026	jeudi 26 mars 2026	vendredi 27 mars 2026
<i>Menu Animation : Cyrano de Bergerac</i> Sauté dinde LR sauce au miel Haricots verts persillés Pommes de terre à la Sarladaise Bleu d'Auvergne AOP à la coupe Banane au chocolat	Salade verte Calamars à la romaine Épinards hachés à la crème Macaronis Yaourt nature & sucre	Bœuf Marengo Riz crémeux Carottes vichy Brie à la coupe Fruit de saison <i>Goûter : Biscuit, fruit, laitage</i>	Céleri rémoulade Omelette aux fines herbes Poêlée de légumes & pommes de terre Yaourt à la vanille	Pave de colin sauce vierge Blé aux épices Choux-fleurs persillés Gouda à la coupe Fruit de saison
lundi 30 mars 2026	mardi 31 mars 2026	<h2>Un bon appétit !</h2>		
Radis & beurre Quenelles nature sauce Aurore Petits pois mijotés Riz pilaf Petit nova aux fruits	Rôti de porc CE2 au curry Semoule Fondue de poireaux Bleu d'Auvergne AOP à la coupe Fruit de saison <i>Sans porc : Émincé de volaille au curry</i>			

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.