



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 30 mars 2026	mardi 31 mars 2026	mercredi 1 avril 2026	jeudi 2 avril 2026	vendredi 3 avril 2026
		Cordon bleu FR Gratin de brocolis et pommes de terre Edam à la coupe Fruit de saison (70/30) Goûter : Pain, chocolat & laitage	Daube de bœuf à la provençale Carottes persillées Polenta crémeuse Gouda à la coupe Fruit de saison	Émincé de chou rouge Sauce au saumon Penne Rigate & emmental râpé Yaourt du Champsaur & sucre
lundi 6 avril 2026	mardi 7 avril 2026	mercredi 8 avril 2026	jeudi 9 avril 2026	vendredi 10 avril 2026
FÉRIÉ	Salade de betteraves Gratin de macaronis au fromage Petit nova aux fruits	Carottes râpées Dos de colin pané Purée de pommes de terre Petits pois mijotés Yaourt aromatisé Goûter : Biscuit, fruit & laitage	Menu de Pâques Salade verte & emmental Gigot d'agneau Poêlée estivale Riz pilaf Gâteau de Pâques	Filet de poisson à la Bordelaise Épinards à la crème Boulgour Fourme d'Ambert AOP Fruit de saison
lundi 13 avril 2026	mardi 14 avril 2026	mercredi 15 avril 2026	jeudi 16 avril 2026	vendredi 17 avril 2026
Salade de tomates Chili con carne Éco-Gourmand Riz crémeux Yaourt nature & sucre Goûter : Biscuit, purée de fruit & laitage	Sauté de poulet LR façon Tikka Masala Haricots verts persillés Polenta Brie à la coupe Fruit de saison Goûter : Pain, confiture & laitage	VACANCES SCOLAIRES Duo de chou & Gouda Omelette aux fines herbes Courgettes à la provençale Boulgour Petit nova aux fruits Goûter : Biscuit, fruit, laitage	Saucisse de Lozère HVE Chou-fleur à la béchamel Écrasé de pommes de terre Edam à la coupe Fruit de saison Sans porc : Saucisse de dinde Goûter : Biscuit, purée de fruit & laitage	Salade verte Filet de lieu sauce vierge Blé aux épices Carottes braisées Flan au caramel Goûter : Pain, chocolat & laitage
lundi 20 avril 2026	mardi 21 avril 2026	mercredi 22 avril 2026	jeudi 23 avril 2026	vendredi 24 avril 2026
Sauté de dinde LR aux olives Coquillettes Fondue de poireaux Cantal AOP à la coupe Fruit de saison Goûter : Biscuit, compote, laitage	Carottes râpées Œufs durs Bio à la florentine (Aux épinards à la crème) Yaourt à la vanille Goûter : Pain, confiture, laitage	Pavé de colin sauce citronnée Poêlée de légumes Farfalles Camembert à la coupe Fruit de saison Goûter : Biscuit, purée de fruit, laitage	Salade verte Bœuf Marengo Haricots verts & PDT Yaourt au sucre de canne (70/30) Goûter : Biscuit, fruit, laitage	Salade d'endives & emmental Couscous de poisson Légumes & semoule Gâteau à la vanille Goûter : Pain, chocolat, laitage
lundi 27 avril 2026	mardi 28 avril 2026	mercredi 29 avril 2026	jeudi 30 avril 2026	vendredi 1 mai 2026
Sauté de bœuf à la provençale Polenta Courgettes persillées Emmental à la coupe Fruit de saison	Salade de tomates Filet de colin meunière & citron Petits pois mijotés Riz pilaf Petit nova aux fruits	Escalope de dinde LR sauce forestière Purée de pois cassés Carottes vichy Bleu d'Auvergne AOP à la coupe Fruit de saison Goûter : Pain, confiture, laitage	Concombres à la menthe Risotto aux petits légumes Purée de pomme LOC	FÉRIÉ

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.