



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 bœuf
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 4 mai 2026	mardi 5 mai 2026	mercredi 6 mai 2026	jeudi 7 mai 2026	vendredi 8 mai 2026
<p>Sauté de bœuf à la provençale Polenta Courgettes à l'ail Gouda à la coupe Melon</p>	<p>Salade verte & croûtons Nuggets de volaille FR Haricots verts persillés Farfalles Yaourt du Champsaur & sucre</p>	<p>Salade de tomates Filet de lieu sauce aux olives Poêlée de légumes & PDT Petit nova aux fruits (70/30) Gouter : Biscuit, fruit, laitage</p>	<p>Flan de légumes & basilic & Boulgour Cantal AOP à la coupe Fruit de saison</p>	FÉRIÉ
lundi 11 mai 2026	mardi 12 mai 2026	mercredi 13 mai 2026	jeudi 14 mai 2026	vendredi 15 mai 2026
<p>Dos de colin pané Gratin de brocolis & PDT Edam à la coupe Fruit de saison (70/30)</p>	<p>Salade de tomates Sauce au pistou Penne rigate & emmental râpé Yaourt vanille</p>	<p>Salade verte & emmental Rôti de bœuf jus aux oignons Carottes & riz Gâteau moelleux au chocolat (70/30) Gouter : Pain, chocolat, laitage</p>	FÉRIÉ	PONT
lundi 18 mai 2026	mardi 19 mai 2026	mercredi 20 mai 2026	jeudi 21 mai 2026	vendredi 22 mai 2026
<p>Salade verte, concombres, mozzarella & croûtons Hot-Dog, mayonnaise & ketchup Galettes de pommes de terre Smoothie aux fruits</p>	<p>Radis & beurre Wrap poulet & crudités Pop corn caramélisé</p>	<p>Semaine Toque Chef Œuf à la florentine Aux épinards hachés à la crème Saint Nectaire AOP à la coupe Fruit de saison Gouter : Biscuit, laitage, purée de fruit</p>	<p>Tomates, mozzarella & basilic Sauce carbonara Coquillettes Fraises au sucre Sans porc : Carbonara à la dinde</p>	<p>Concombres, crème & ciboulette Hamburger (steak haché) Pommes noisette Salade de fruits & chantilly</p>
lundi 25 mai 2026	mardi 26 mai 2026	mercredi 27 mai 2026	jeudi 28 mai 2026	vendredi 29 mai 2026
FÉRIÉ	<p>Sauté de bœuf sauce aux olives Purée Crécy Vache qui rit Fruit de saison (70/30)</p>	<p>Melon Bolognaise éco-gourmande Penne rigate Yaourt vanille Gouter : Pain, confiture, laitage</p>	<p>Omelette roulée Courgettes persillées Boulgour Gouda à la coupe Fruit de saison</p>	<p>Salade verte & emmental Paëlla de la mer Riz & petits pois Yaourt local aromatisé</p>

L'équipe Garig vous souhaite un bon appétit !

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.