



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
ADP / 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 1 juin 2026	mardi 2 juin 2026	mercredi 3 juin 2026	jeudi 4 juin 2026	vendredi 5 juin 2026
 Gratin de macaronis au fromage Petit nova aux fruits Melon	Rôti de porc au jus Haricots verts persillés Boulgour Vache qui rit Fruit de saison <i>Sans porc : Rôti de dinde au jus</i>	Carottes râpées & brie Tranche de colin sauce tomate Semoule Courgettes à l'ail Yaourt aromatisé <i>Gouter : Compote, biscuit, laitage</i>	Boeuf mode Farfalles Petits pois au jus Emmental à la coupe Fruit de saison	Salade verte & edam Poisson meunière & citron Ratatouille provençale Riz pilaf Gâteau moelleux à la vanille
lundi 8 juin 2026	mardi 9 juin 2026	mercredi 10 juin 2026	jeudi 11 juin 2026	vendredi 12 juin 2026
<i>Semaine de la Fresh Attitude !</i>				
Salade de concombres Sauté de bœuf aux olives Polenta Carottes braisées Yaourt nature au sucre de canne	 Gaspacho Salade de pâtes, œufs & crudités Glace REPAS FROID	Cordon bleu FR Blé Poêlée de poivrons Carré frais Fruit de saison <i>Gouter : Pain, confiture, laitage</i>	Courgettes râpées au citron Moussaka éco-gourmande Petit nova aux fruits	Filet de lieu sauce estragon Poêlée de légumes & PDT Brie à la coupe Fruit de saison (70 / 30)
lundi 15 juin 2026	mardi 16 juin 2026	mercredi 17 juin 2026	jeudi 18 juin 2026	vendredi 19 juin 2026
Gardianne de Taureau Écrasé de PDT Tomates à la provençale Emmental à la coupe Fruit de saison	Salade de concombres Tranche de colin à la Bordelaise Petits pois mijotés Boulgour Yaourt vanille	Rôti de dinde & mayonnaise Salade de haricots verts, tomates & oignons Vache qui rit Fruit de saison <i>Goûter : Pain, chocolat, laitage</i>	 Carottes râpées & dés de fromage Omelette nature Courgettes persillées Riz pilaf Yaourt du Champsaur & sucre	Thon, tomate & basilic & coquillettes Edam à la coupe Fruit de saison
lundi 22 juin 2026	mardi 23 juin 2026	mercredi 24 juin 2026	jeudi 25 juin 2026	vendredi 26 juin 2026
Colombo de porc Riz pilaf Ratatouille provençale Camembert à la coupe Fruit de saison <i>Sans porc : Colombo de dinde</i>	Salade de tomates Calamars à la romaine Gratin d'épinards & PDT Purée de pomme poire LOC	Salade verte & brie Sauté de bœuf marengo Blé Carottes braisées Petit nova aux fruits <i>Goûter : Biscuit, fruit, laitage</i>	 Le Hussard sur le toit Melon, mozzarella & basilic Sauce napolitaine & penne Rigate Fresh milk à la pomme	Céleri rémoulade Poisson Aioli & ses légumes Aioli Yaourt nature & sucre
lundi 29 juin 2026	mardi 30 juin 2026	Un bon appétit !		
Salade de concombres Sauté de dinde LR au curry Semoule Poêlée de légumes Yaourt local aromatisé	Hot-dog Tomates cerises Fromage portion Fruit de saison <i>Sans porc : Saucisse de dinde</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.