Menus de la ville de Bouc-Bel-Air

En gras = garniture des maternelles, Vert = bio

Engagements Garig :

- **Le Pain Artisanal local et Bio**
- **Les Fruits et Légumes, céréales et féculents** Issus exclusivement de l'agriculture biologique = **en vert**
- **Les laitages 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 novembre 2026	mardi 3 novembre 2026	mercredi 4 novembre 2026	jeudi 5 novembre 2026	vendredi 6 novembre 2026
Carottes râpées au citron Daube de bœuf bio sauce aux olives **Polenta** Haricots verts persillés Yaourt du Champsaur & sucre	Cordon bleu (au filet de volaille Française) **Gratin de patate douce & PDT** Vache picon Fruit de Saison	Salade verte & Emmental Filet de lieu à la Bordelaise **Purée de potiron** Riz Gâteau Moelleux *Pain & chocolat, Laitage*	Bolognaise végétale aux lentilles **& Macaroni** Munster AOP Fruit de Saison	Dos de colin pané & quartier de citron **Poêlée automnale & PDT** Edam à la coupe Fruit de Saison
lundi 9 novembre 2026	**mardi 10 novembre 2026**	**mercredi 11 novembre 2026**	**jeudi 12 novembre 2026**	**vendredi 13 novembre 2026**
Emincé de chou chinois Sauté de bœuf au paprika **Coquillettes semi-complètes** Carottes braisées Petit nova aux fruits	Rôti de Porc (CE2) thym & champignons **Petits pois mijotés** Boulgour Cantal AOP à la coupe Fruit de Saison *Sans porc : rôti de dinde*	*Jour Férié*	Salade verte & Croûtons Quenelles en sauce tomate **Riz** Haricots verts sautés Yaourt aromatisé (local)	Filet de lieu sauce aux fines herbes **Ecrasé de pomme de terre** Gratin de brocolis Fondu Président Fruit de Saison
lundi 16 novembre 2026	**mardi 17 novembre 2026**	**mercredi 18 novembre 2026**	**jeudi 19 novembre 2026**	**vendredi 20 novembre 2026**
Radis beurre Calamars à la romaine **Gratin d'épinards & PDT** Yaourt au sucre de canne	Velouté de légumes & vache picon Chili végétarien **& Riz** Crème dessert vanille	Escalope de volaille au curry **Poêlée de légumes** Polenta Saint Nectaire AOP à la coupe Fruit de Saison *Pain & confiture, laitage*	Sauté de boeuf bio Bourguignon **Haricots sautés** Semoule Emmental à la coupe Fruit de Saison	Salade verte & Brie Sauce au saumon **Macaroni & emmental râpé** Purée de pomme & thym
lundi 23 novembre 2026	**mardi 24 novembre 2026**	**mercredi 25 novembre 2026**	**jeudi 26 novembre 2026**	**vendredi 27 novembre 2026**
Carottes râpées Filet de poisson meunière **Boulgour** Petits pois mijotés Yaourt nature (local) & sucre	Salade d'endives Sauce Carbonara **Penne Rigate** Haricots verts Fruit de Saison *sp : carbonara de volaille*	Chou rouge râpé aux pommes Rôti de bœuf jus aux oignons **Gratin de brocolis** Blé Petit nova aux fruits *Beignet, fruit, laitage*	Brouillade aux fines herbes **Poêlée automnale** Pont l'Evêque AOP Fruit de Saison	**Menu Royaume-Uni** Salade Coleslaw Menu façon Fish'n'Chips Poisson pané & sauce crème herbes **PDT Sautées** Dessert façon Crumble aux pommes
lundi 30 novembre 2026				
Saucisse de Lozère **Lentilles mijotées** Carottes sautées Tomme blanche à la coupe Fruit de Saison *Sans porc : saucisse de volaille*	*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.