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 laitage 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 novembre 2026	mardi 1 décembre 2026	mercredi 2 décembre 2026	jeudi 3 décembre 2026	vendredi 4 décembre 2026
Saucisse de Lozère **Lentilles mijotées** Carottes braisées Tomme Blanche à la coupe Fruit de Saison *sp : saucisse de volaille*	Taboulé Pizza au fromage **Salade verte** Petit nova aux fruits	Pavé de colin Orly **Riz aux petits légumes** Camembert à la coupe Fruit de Saison *Pain & chocolat, laitage*	Salade verte & Croûtons Sauté de bœuf bio à l'Indienne **Farfalles & emmental râpé** Petits pois Yaourt aromatisé du Champsaur	Filet de poisson meunière & quartier de citron **Purée de carottes & PDT** Vache picon Fruit de Saison *
lundi 7 décembre 2026	**mardi 8 décembre 2026**	**mercredi 9 décembre 2026**	**jeudi 10 décembre 2026**	**vendredi 11 décembre 2026**
Escalope de dinde sauce Tandoori **Semoule** Haricots verts Munster AOP Fruit de Saison	Carottes râpées au citron Rôti de porc (Ce2) aux échalottes **Gratin de chou-fleur** Tortis et emmental râpé Gâteau au chocolat *Sans porc : rôti de dinde*	Emincé d'endives & gouda Sauté de veau Marengo **Riz pilaf** Fondue de poireaux Petit nova aux fruits *Biscuit, fruit, laitage*	Omelette roulée **Poêlée de légumes & PDT** Emmental à la coupe Banane	Salade de chou chinois Emiété de thon tomate & basilic **Coquillettes semi complètes** Yaourt nature local & Sucre
lundi 14 décembre 2026	**mardi 15 décembre 2026**	**mercredi 16 décembre 2026**	**jeudi 17 décembre 2026**	**vendredi 18 décembre 2026**
Emincé de chou rouge Sauté de bœuf à l'estragon **Carottes & riz** Yaourt aromatisé (local)	Bolognaise végétale de lentilles **& coquillettes semi complètes** Saint Nectaire AOP Fruit de Saison	**Menu de Noël CLSH** Bouchée à la reine **Ecrasé de Butternut au curry** Mini cabrette Pain d'épices du Chef *Biscuit, fruit, laitage*	**Repas de Noël en Laponie** Rillette de saumon crème acidulée Boulettes de viande & sauce aux airelles **Pommes rösties** Bûche de Noël Clémentine & chocolat	Salade verte & Croûtons Filet de poisson pané & quartier de citron **Brocolis braisés** Macaroni Petit nova aux fruits *
lundi 21 décembre 2026	**mardi 22 décembre 2026**	**mercredi 23 décembre 2026**	**jeudi 24 décembre 2026**	**vendredi 25 décembre 2026**
Vacances Scolaires Lasagnes Eco-Gourmande (lentilles bio) Cantal AOP Fruit de Saison *Pain & confiture, laitage*	Sauté de dinde LR à la Napolitaine **Poêlée de légumes** Riz Saint Paulin à la coupe Fruit de Saison *Biscuit, compote, laitage*	Chou rouge & mimolette Rôti de bœuf sauce aux échalotes **Ecrasé de pomme de terre** Gratin de potiron Yaourt au sucre de canne *Beignet, fruit, laitage*	Carottes râpées Œufs à la florentine Gâteau à la vanille *Pain & chocolat, fruit*	*Jour Férié*
lundi 28 décembre 2026	**mardi 29 décembre 2026**	**mercredi 30 décembre 2026**	**jeudi 31 décembre 2026**	**vendredi 1 janvier 2027**
Vacances Scolaires Salade de crudités Colombo de porc Purée de pois cassés Petit nova aux fruits *Sans porc : colombo de dinde* *Biscuit, fruit, laitage*	Pavé de colin sauce mandarine Haricots verts pomme de terre sautées Pont l'Eveque AOP Fruit de Saison *Pain et chocolat, laitage*	Salade de betteraves Mac'N'Cheese Yaourt aromatisé *Biscuit, fruit, laitage*	Risotto aux fruits de mer (Riz bio) P'tit Louis Fruit de Saison *Pain et confiture, laitage*	*Jour 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.