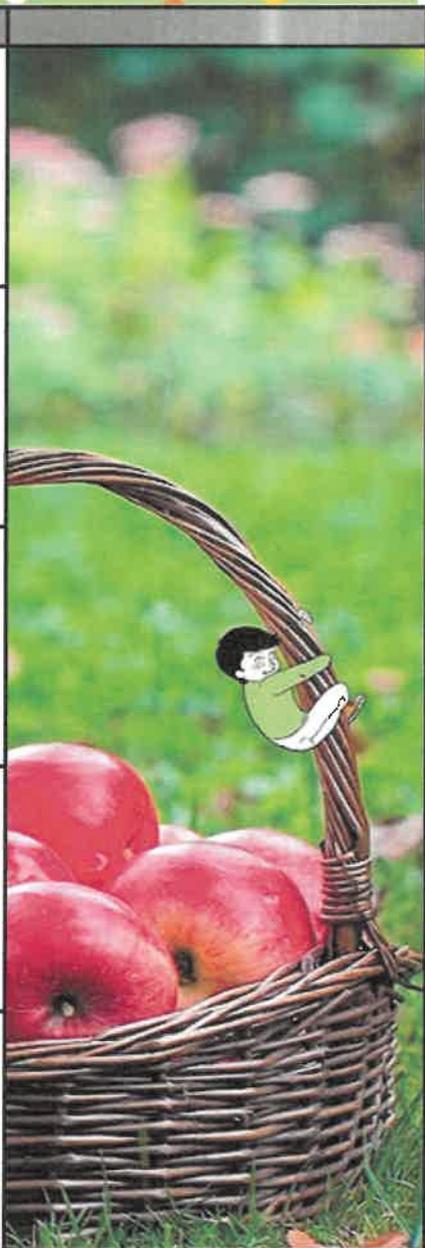


ECOLE BOUCHET
Du 07/10/2024 au 11/10/2024

Menu

	Lundi	<p>Haricots verts Bio ^{Bio} - Vinaigrette Allumettes de dinde façon carbonara /Égrainé végétal de pois Bio ^{Bio} - Sauce Béchamel Macaronis Bio ^{Bio} Yaourt arôme citron Bio GAEC des 2 rivières (régional) ^{Bio} ^{FR} Poire</p>	
	Mardi	<p>Chou rouge râpé - Vinaigrette Chili sin carne Riz de Camargue IGP pilaf ^{FR} Cantal AOP ^{FR} Flan au chocolat</p>	
	Mercredi		
	Jeudi	<p>Crêpe au fromage Paupiette de veau FR ^{FR} - Sauce Marengo /Boulettes végétariennes - Sauce Marengo Carottes CE2 à l'ail ^{FR} Yaourt Bio nature (régional) ^{Bio} ^{FR} -, sucre Compote fraîche pomme Bio ^{Bio} ^{FR} Speculoos</p>	
	Vendredi	<p>Tomates - Vinaigrette au basilic Pavé de merlu MSC ^{FR} ^{FR} Épinards à la Béchamel Camembert Bio ^{Bio} Donuts</p>	

ECOLE BOUCHET
Du 14/10/2024 au 18/10/2024

Menu

	Lundi	<p>Carottes Bio râpées  - Vinaigrette</p> <p>Saucisse de Toulouse (régional) </p> <p>/Roulé végétal goût merguez</p> <p>Écrasé de pommes de terre</p> <p>Gouda Bio </p> <p>Liégeois vanille</p>	
	Mardi	<p>Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise</p> <p>Cordon bleu de dinde FR </p> <p>/Pané fromager</p> <p>Petits pois</p> <p>Le rond HVE de la ferme des Aygues (régional)  </p> <p>Pomme Bio </p>	
	Mercredi		
	Jeudi	<p>Salade verte - Vinaigrette balsamique</p> <p>Pain burger - Galette végétarienne - Sauce au fromage blanc, persil, citron et échalote</p> <p>Potatoes - Sauce ketchup</p> <p>Biscuit pompon</p> <p>Milkshake du chef au chocolat</p>	
	Vendredi	<p>Salade de riz Bio et tomate et maïs  - Vinaigrette</p> <p>Beignet de calamars à la romaine</p> <p>Haricots verts Bio à l'ail </p> <p>Vercorais (régional) </p> <p>Banane Bio </p>	