



**ECOLE BOUCHET**  
**Du 04/11/2024 au 08/11/2024**

		Menu	
	Lundi	<b>Betteraves Bio</b> <sup>Bio</sup> - Vinaigrette Raviolis au boeuf - Sauce tomate /Raviolini au fromage, sauce tomate <b>Yaourt Bio</b> nature (régional) <sup>Régional</sup> <sup>Bio</sup> - , sucre <b>Pomme Bio</b> <sup>Bio</sup>	
	Mardi	Taboulé d'hiver ( <b>semoule Bio</b> ) <sup>Bio</sup> Rôti de porc Label Rouge <sup>Label Rouge</sup> - Sauce diable /Pané fromager Mélange de petits pois et carottes Munster AOP <sup>AOP</sup> Mousse au chocolat au lait	
	Mercredi		
	Jeudi	Salade verte - Vinaigrette à l'échalote Gratin de pommes de terre façon tartiflette Petit beurre Compote pomme <sup>Bio</sup>	
	Vendredi	Cake emmental et mimolette du chef <sup>Plat signature</sup> Poisson blanc meunière MSC <sup>MSC</sup> <b>Brocolis Bio</b> <sup>Bio</sup> - Sauce Béchamel Fromage blanc - , sucre <b>Banane Bio</b> <sup>Bio</sup>	

**ECOLE BOUCHET**  
**Du 11/11/2024 au 15/11/2024**



Menu

	Lundi	
	Mardi	<p>Haricots verts Bio <sup>Bio</sup> - Vinaigrette aux oignons rouges</p> <p>Gratin de gnocchis à la provençale</p> <p>Camembert Bio <sup>Bio</sup></p> <p>Pomme Bio <sup>Bio</sup></p>
	Mercredi	
	Jeudi	<p>Pâté de campagne Label Rouge <sup>PR</sup></p> <p>/Oeuf dur - Sauce mayonnaise</p> <p>Filet de lieu noir <sup>PR</sup> - Sauce romarin</p> <p>Riz IGP créole <sup>PR</sup></p> <p>Saint Môret Bio <sup>Bio</sup></p> <p>Clémentine</p>
	Vendredi	<p>Salade verte - Vinaigrette au fromage blanc et ciboulette</p> <p>Wrap - Garniture Fajitas (égréné de boeuf, maïs et sauce tomate aux épices mexicaine)</p> <p>/Wrap - CC Garniture Fajitas (égréné de pois Bio, maïs et sauce tomate aux épices mexicaine) <sup>Bio</sup></p> <p>Yaourt vanille Bio <sup>Bio</sup></p> <p>Cake aux pépites de chocolat du chef <sup>PR</sup></p>



**ECOLE BOUCHET**  
Du 18/11/2024 au 22/11/2024

Menu

	Lundi	<p><b>Betteraves Bio</b> - Vinaigrette</p> <p>Bolognaise de <b>lentilles Bio</b></p> <p>Blé CE2 pilaf</p> <p>Yaourt nature BIO - , sucre</p> <p>Poire</p>	
	Mardi	<p>Salade de <b>coquillettes Bio</b> au thon - Vinaigrette balsamique</p> <p>Poisson pané 100 % filet MSC - , citron</p> <p>Épinards à la Béchamel</p> <p>Pont l'Evêque AOP</p> <p>Compote fraîche <b>pomme Bio</b> poire</p>	
	Mercredi		
	Jeudi	<p>Potage de potimarron</p> <p>Paupiette de veau FR - Sauce moutarde</p> <p>/Nuggets végétarien de blé</p> <p>Carottes CE2</p> <p>Yaourt arôme fruits de bois <b>au lait de la ferme des Ayguees</b></p> <p><b>Pomme Bio</b></p>	
	Vendredi	<p>Céleri râpé - Sauce mayonnaise au curry</p> <p>Rôti de dinde - Sauce champignons</p> <p>/Galette végétarienne - Sauce champignons</p> <p>Riz de Camargue IGP pilaf</p> <p>Brie</p> <p>Flan nappé caramel</p>	