

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

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

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

Menu

	Lundi	
	Mardi	<p>Haricots verts Bio ^{Bio} - Vinaigrette aux oignons rouges</p> <p>Gratin de gnocchis à la provençale</p> <p>Camembert Bio ^{Bio}</p> <p>Pomme Bio ^{Bio}</p>
	Mercredi	
	Jeudi	<p>Pâté de campagne Label Rouge ^{PR}</p> <p>/Oeuf dur - Sauce mayonnaise</p> <p>Filet de lieu noir ^{PR} - Sauce romarin</p> <p>Riz IGP créole ^{PR}</p> <p>Saint Môret Bio ^{Bio}</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) ^{Bio}</p> <p>Yaourt vanille Bio ^{Bio}</p> <p>Cake aux pépites de chocolat du chef ^{PR}</p>

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

Menu

	Lundi	<p>Betteraves Bio - Vinaigrette</p> <p>Bolognaise de lentilles Bio</p> <p>Blé CE2 pilaf</p> <p>Yaourt nature BIO - , sucre</p> <p>Poire</p>	
	Mardi	<p>Salade de coquillettes Bio 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 pomme Bio 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 au lait de la ferme des Ayguees</p> <p>Pomme Bio</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>	