





**ECOLE BOUCHET**  
**Du 25/11/2024 au 29/11/2024**

Menu

|   |          |   |  |
|---|----------|---|--|
|  | Lundi    | <p>Carottes Bio râpées <sup>Bio</sup> - Vinaigrette aux agrumes<br/>           Saucisse de Toulouse (régional) <sup>Régional</sup><br/>           /Roulé végétal goût merguez<br/>           Écrasé de pommes de terre<br/>           Cantal AOP <sup>Produit labellisé</sup><br/>           Liégeois vanille</p> |  |
|   | Mardi    | <p>Salade verte - Vinaigrette<br/>           Quenelle nature - Sauce tomate<br/>           Haricots verts Bio persillés <sup>Bio</sup><br/>           Vache qui rit Bio <sup>Bio</sup><br/>           Orange Bio <sup>Bio</sup></p>   |  |
|   | Mercredi |   |  |
|   | Jeudi    | <p>Saucisson sec<br/>           /Beignets de chou fleur<br/>           Boulettes au boeuf - Sauce tomate<br/>           /Boulettes végétariennes - Sauce tomate<br/>           Torsades Bio <sup>Bio</sup><br/>           Verre de lait Bio <sup>Bio</sup><br/>           Kiwi Bio <sup>Bio</sup></p>             |  |
|   | Vendredi | <p>Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise<br/>           Pavé de merlu MSC <sup>MSC</sup> <sup>MSC</sup><br/>           Gratin de chou fleur<br/>           Yaourt nature BIO <sup>Bio</sup> <sup>Bio</sup> -, sucre<br/>           Gâteau exotique coco ananas du chef <sup>Plat signature</sup></p>            |  |

**ECOLE BOUCHET**  
**Du 02/12/2024 au 06/12/2024**

Menu

|   |          |   |  |
|---|----------|---|--|
|  | Lundi    | <p>Salade de pommes de terre, oignons et cornichons - Vinaigrette balsamique<br/>           Emincé de cuisse de poulet 🇫🇷 - Sauce façon blanquette<br/>           /Omelette au fromage<br/>           Carottes CE2 🇫🇷 - En persillade 🇫🇷<br/>           Yaourt vanille Bio 🇫🇷<br/>           Clémentine</p> |  |
|   | Mardi    | <p><b>Betteraves Bio</b> 🇫🇷 - Vinaigrette<br/>           Jambon blanc Label Rouge 🇫🇷 🇫🇷<br/>           /Pané fromager<br/> <b>Coquillettes Bio</b> 🇫🇷<br/> <b>Emmental Bio</b> râpé 🇫🇷<br/>           Flan au chocolat</p>  |  |
|   | Mercredi |   |  |
|   | Jeudi    | <p>Crêpe au fromage<br/>           Lasagnes au thon<br/> <b>Camembert Bio</b> 🇫🇷<br/>           Compote pomme banane</p>  |  |
|   | Vendredi | <p>Endives - Vinaigrette au miel<br/>           Omelette du chef (MEA) aux fines herbes 🇫🇷<br/>           Petits pois aux oignons<br/>           Yaourt arôme fraise <b>au lait de la ferme des Aygues</b> 🇫🇷<br/>           Gaufre liégeoise</p>   |  |



**ECOLE BOUCHET**  
**Du 09/12/2024 au 13/12/2024**

Menu

|   |          |   |  |
|---|----------|---|--|
|  | Lundi    | <p>Chou rouge râpé - Vinaigrette balsamique<br/>           Sauté de porc  - Sauce moutarde<br/>           /Galette végétarienne - Sauce moutarde<br/>           Chou fleur HVE persillé <br/>           Petit moulé ail et fines herbes<br/>           Liégeois chocolat</p>  |  |
|   | Mardi    | <p>Salade iceberg - Vinaigrette<br/>           Émincé végétal de pois Bio  - Sauce au curry<br/>           Semoule Bio <br/>           Suisse fruité<br/>           Orange Bio </p>  |  |
|   | Mercredi |   |  |
|   | Jeudi    | <p>Carottes râpées  - Vinaigrette à l'orange<br/>           Sauté de boeuf  - Sauce façon bourguignon<br/>           /Galette végétarienne - Sauce façon bourguignon<br/>           Riz de Camargue IGP pilaf <br/>           Yaourt nature BIO de la laiterie CARRIER   - , sucre<br/>           Banane Bio </p>  |  |
|   | Vendredi | <p>Salade de pommes de terre, maïs  - Vinaigrette ciboulette<br/>           Filet de saumon MSC  - Sauce à l'oseille<br/>           Brocolis Bio <br/> <b>Le rond HVE de la ferme des Aygues (régional)</b>  <br/>           Compote fraîche pomme Bio vanille  </p> |  |