

ECOLE BOUCHET
Du 06/01/2025 au 10/01/2025

Menu



Lundi

Betteraves Bio ^{fr} - Vinaigrette
Rôti de porc Label Rouge ^{fr} - Sauce au curry
/Galette végétarienne - Sauce au curry
Semoule Bio ^{fr}
Bûche du pilat (régional) ^{fr}
Compote pomme banane

Mardi

Salade iceberg
Vinaigrette balsamique
Sauté de dinde FR ^{fr} - Sauce champignons
/Nuggets de maïs
Haricots verts Bio à l'ail ^{fr}
Vache qui rit Bio ^{fr}
Crème dessert chocolat HVE **au lait de la ferme Chambon** ^{fr}

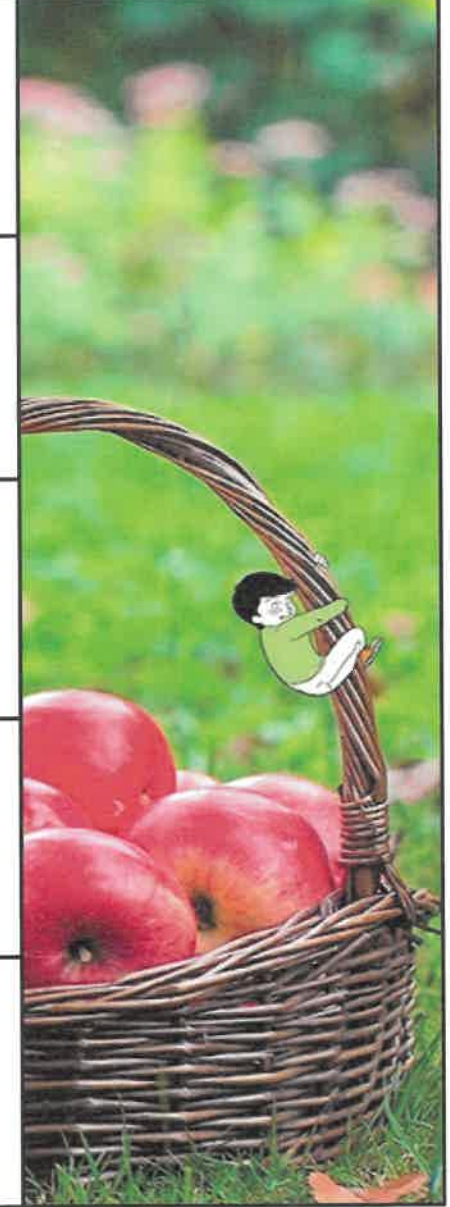
Mercredi

Jeudi

Carottes Bio râpées ^{fr} - Vinaigrette à l'orange
Oeufs durs
Épinards à la Béchamel
Yaourt nature **Bio** de la laiterie **CARRIER** ^{fr} - , sucre
Galette des rois

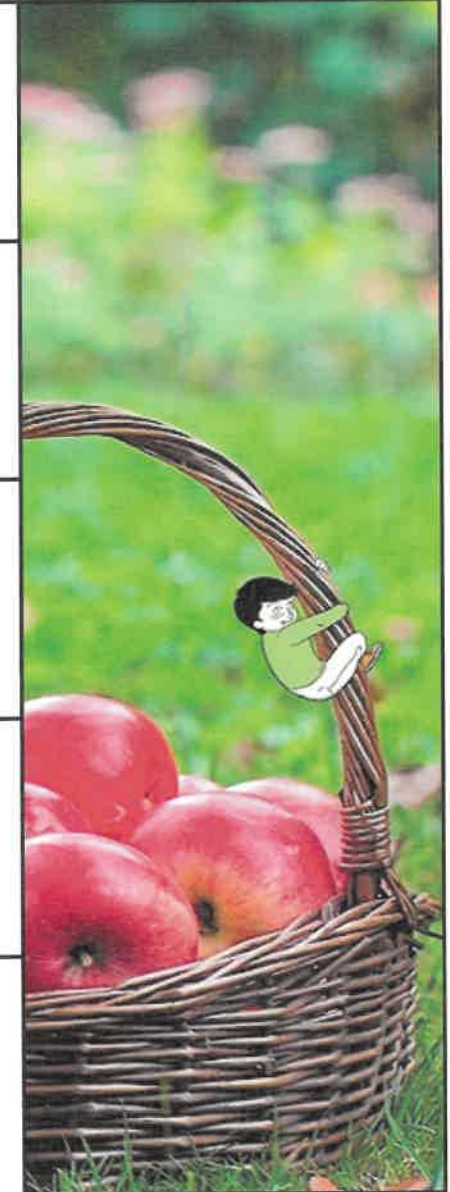
Vendredi

Pâté de campagne Label Rouge ^{fr}
/Oeuf dur - Sauce mayonnaise
Boulettes au boeuf ^{fr} - Sauce tomate
/Boulettes végétariennes - Sauce tomate
Coquillettes Bio ^{fr}
Le rond HVE de la ferme des Ayguees (régional) ^{fr}
Kiwi Bio ^{fr}



ECOLE BOUCHET
Du 13/01/2025 au 17/01/2025

| | | Menu |
|---|----------|---|
|  | Lundi | Salade de pommes de terre, maïs ^{FR} - Vinaigrette Poisson blanc meunière MSC ^{OR} Brocolis Bio béchamel ^{BIO} Petit moulé nature Orange Bio ^{BIO} |
| | Mardi | Chou rouge râpé - Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne CC Gratin de gnocchis au potiron et fromage à raclette Yaourt arôme fraise au lait de la ferme des Aygues ^{FR} Flan nappé caramel |
| | Mercredi | |
| | Jeudi | Salade verte - Vinaigrette à l'échalote Jambon blanc Label Rouge ^{FR} ^{OR} /Pané fromager Macaronis Bio ^{BIO} Bournette du Vercors (régional) ^{FR} Compote fraîche pomme Bio à la crème de marrons ^{BIO} ^{OR} |
| | Vendredi | Tarte au fromage du chef ^{OR} Paupiette de veau FR ^{FR} - Sauce moutarde /Galette végétarienne - Sauce moutarde Petits pois Yaourt nature HVE de la ferme Chambon ^{OR} - , sucre Banane Bio ^{BIO} |



ECOLE BOUCHET
Du 20/01/2025 au 24/01/2025

Menu

| | | | |
|---|----------|--|--|
|  | Lundi | <p>Taboulé d'hiver (semoule Bio) - Vinaigrette au citron Sauté de porc - Sauce paprika /Galette végétarienne - Sauce paprika Gratin de chou fleur CE2 Cantal AOP Pomme Bio</p> |  |
| | Mardi | <p>Salade verte - Vinaigrette Riz aux deux lentilles Bio façon risotto Pont l'Evêque AOP Mousse au chocolat au lait</p> | |
| | Mercredi | | |
| | Jeudi | <p>Endives - Vinaigrette miel et balsamique Dos de colin d'Alaska MSC - Sauce aneth Boulghour Bio Yaourt aromatisé vanille Areilladou de la Laiterie CARRIER Clémentine</p> | |
| | Vendredi | <p>Velouté de carottes aux 4 épices Emincé de filet de poulet - Sauce au cumin /Boulettes végétariennes - Sauce au cumin Purée de pommes de terre et potiron Mimolette Tarte à la patate douce et caramel du chef</p> | |

ECOLE BOUCHET
Du 27/01/2025 au 31/01/2025

Menu

| | | | |
|---|----------|--|--|
|  | Lundi | <p>Betteraves Bio ^{Bio} - Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne Quenelle nature - Sauce aurore Haricots verts Bio persillés ^{Bio} Saint Nectaire AOP ^Q Crêpe sucrée</p> |  |
| | Mardi | <p>Céleri râpé - Sauce mayonnaise au curry Gratin aux lardons de porc façon tartiflette ^Q /Gratin de pommes de terre façon tartiflette Yaourt nature Bio de la laiterie CARRIER ^{Bio} ^Q - , sucre Kiwi Bio ^{Bio}</p> | |
| | Mercredi | | |
| | Jeudi | <p>Carottes Bio râpées ^{Bio} - Vinaigrette ciboulette Rôti de dinde ^Q - Sauce aux olives /Galette végétarienne - Sauce aux olives Petits pois aux oignons Tomme noire IGP ^Q Orange Bio ^{Bio}</p> | |
| | Vendredi | <p>Salade verte - Vinaigrette balsamique Poisson pané 100 % filet MSC ^Q Mélange de riz Bio aux petits légumes ^{Bio} Yaourt nature HVE au lait de la Ferme CHAMBON ^Q ^Q - , sucre Compote fraîche pomme Bio ^Q ^Q</p> | |