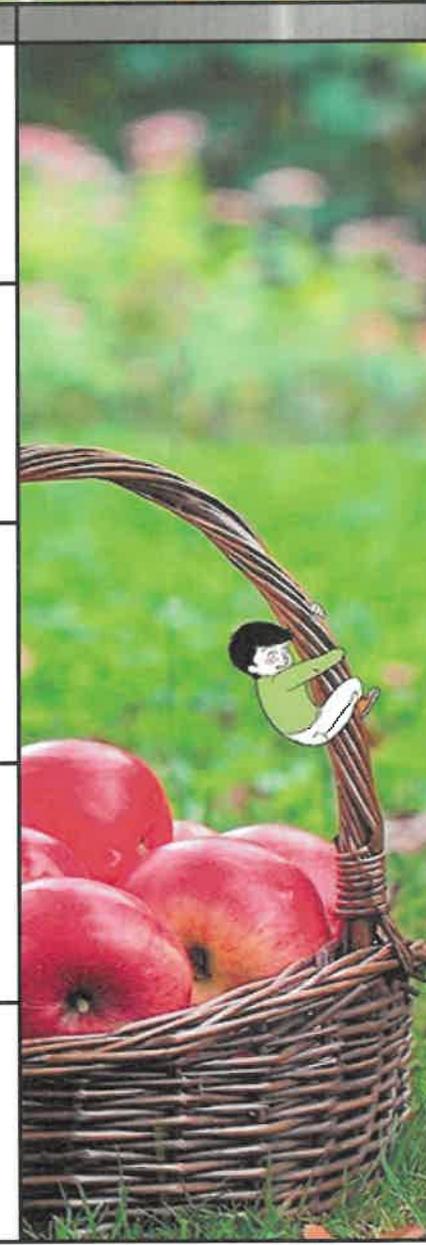


**ECOLE BOUCHET**  
**Du 10/03/2025 au 14/03/2025**

Menu

	Lundi	Salade de pommes de terre, maïs - Vinaigrette Emincé de cuisse de poulet - Sauce champignons /Boulettes végétariennes - Sauce champignons <b>Haricots verts Bio</b> persillés <b>Le rond HVE de la ferme des Ayguees (régional)</b> <b>Pomme Bio</b>	
	Mardi	Salade iceberg Vinaigrette balsamique Emincé végétal de pois Bio - Sauce aux quatres épices <b>Semoule Bio</b> <b>Bûche du pilat (régional)</b> Crème dessert chocolat HVE au lait de la ferme Chambon	
	Mercredi		
	Jeudi	Pâté de campagne Label Rouge /Oeuf dur - Sauce mayonnaise Poisson pané 100 % filet MSC Épinards à la Béchamel <b>Vache qui rit Bio</b> <b>Orange Bio</b>	
	Vendredi	Radis rose râpé - Sauce bulgare Hachis parmentier à la purée de betteraves Bio /Brandade de colin MSC à la purée de betteraves Bio Fromage blanc - , coulis de fruits rouges Gâteau aux pralines du chef	

**ECOLE BOUCHET**  
**Du 17/03/2025 au 21/03/2025**

Menu

	Lundi	<p>Mélange de <b>coquillettes Bio</b> et maïs <sup>MF</sup> - Vinaigrette balsamique</p> <p>Rôti de dinde <sup>OF</sup> - Sauce Bercy</p> <p>/Galette végétarienne - Sauce Bercy</p> <p>Chou fleur CE2 <sup>PL</sup> -, persil</p> <p>Cantal AOP <sup>PL</sup></p> <p><b>Kiwi Bio</b> <sup>Bio</sup></p>
	Mardi	<p>Salade verte - Vinaigrette</p> <p>Filet de lieu noir MSC <sup>PL</sup> - Sauce romarin</p> <p>Riz de Camargue IGP pilaf <sup>PL</sup></p> <p><b>Vercorais</b> (régional) <sup>PL</sup></p> <p><b>Banane Bio</b> <sup>Bio</sup></p>
	Mercredi	
	Jeudi	<p>Beignets de chou fleur</p> <p>Bolognaise de <b>lentilles Bio</b> <sup>Bio</sup></p> <p><b>Fusilli Bio</b> <sup>Bio</sup></p> <p><b>Emmental Bio</b> râpé <sup>Bio</sup></p> <p>Compote pomme fraise</p>
	Vendredi	<p>Salade mimosa (perles de pâtes, carottes, oeuf) - Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne</p> <p>Sauté de porc <sup>OF</sup> - Sauce moutarde</p> <p>/Nuggets de maïs</p> <p>Petits pois</p> <p>Suisse sucré</p> <p>Éclair au chocolat</p>

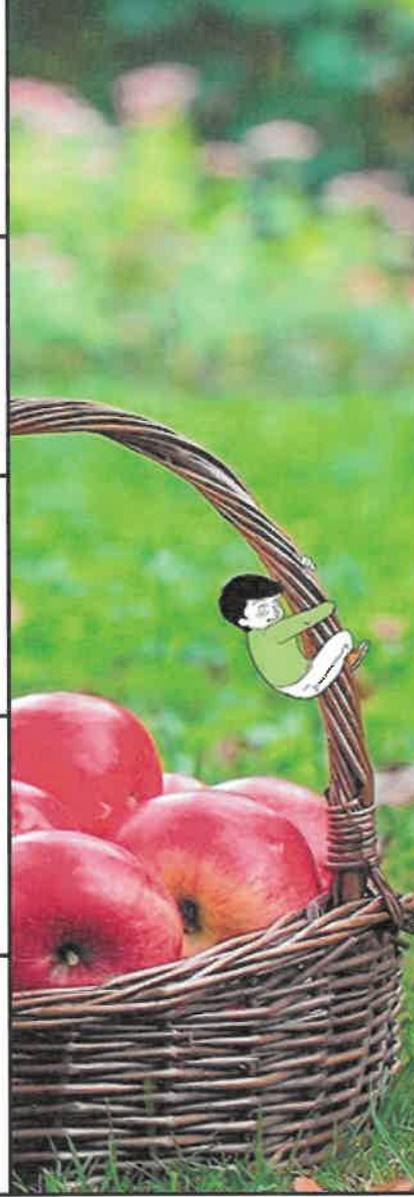
**ECOLE BOUCHET**  
Du 24/03/2025 au 28/03/2025

Menu

	Lundi	<p><b>Betteraves Bio</b>  - Vinaigrette            CC Gnocchis HVE aux courgettes, emmental et mozzarella             Yaourt nature <b>Bio</b> de la laiterie <b>CARRIER</b>              Donuts</p>	
	Mardi	<p>Taboulé d'hiver (<b>semoule Bio</b>)  - Vinaigrette au citron            Filet de lieu noir MSC tomaté au four             Brocolis béchamel            Brie  <b>Pomme Bio</b> </p>	
	Mercredi		
	Jeudi	<p>Salade verte            Vinaigrette balsamique  <b>Saucisse de Toulouse</b>             /Roulé végétal goût merguez            Purée de pommes de terre            Tomme noire IGP             Liégeois chocolat</p>	
	Vendredi	<p>Chou rouge râpé - Vinaigrette            Sauté de boeuf  - Sauce façon bourguignon            /Boulettes végétariennes - Sauce façon bourguignon  <b>Semoule Bio</b>             Yaourt arôme fruits de bois au lait de la ferme des Aygues             Poire</p>	

**ECOLE BOUCHET**  
**Du 31/03/2025 au 04/04/2025**

Menu

	Lundi	<p><b>Lentilles Bio</b>  - Vinaigrette à l'échalote            Nuggets de poulet pané             /Nuggets de maïs            Carottes CE2 à l'ail             Yaourt nature <b>Bio</b> du GAEC de la Grange    <b>Kiwi Bio</b> </p>	
	Mardi	<p>Pizza au fromage            Paupiette de veau FR  - Sauce crème            /Quenelle nature - Sauce crème  <b>Haricots verts Bio</b> persillés             Saint Nectaire AOP             Mousse au chocolat au lait</p>	
	Mercredi		
	Jeudi	<p>Chou fleur CE2  - Sauce façon cocktail            Jambon blanc Label Rouge              /Pané fromager  <b>Macaronis Bio</b>   <b>Bournette du Vercors</b> (régional)             Compote fraîche <b>pomme Bio</b> au speculoos  </p>	
	Vendredi	<p>Salade verte            Vinaigrette            Omelette au fromage            Pommes de terre cubes rissolées            Sauce ketchup  <b>Emmental Bio</b>             Gaufre de Liège</p>	