


ECOLE BOUCHET
Du 02/09/2024 au 06/09/2024

Menu

	Lundi	<p>Salade de pommes de terre, tomates et maïs ^{Bio} - Vinaigrette Quenelle nature - Sauce tomate Haricots verts Bio aux oignons ^{Bio} Bûche du pilat (régional) ^{RF} Prune ^{RF}</p>
	Mardi	<p>Carottes Bio râpées ^{Bio} - Vinaigrette à l'orange Emincé de cuisse de poulet ^{RF} - Sauce provençale /Galette de soja provençale Blé CE2 pilaf Yaourt arôme fraise ferme des Aiguees (régional) ^{RF} Pêche</p>
	Mercredi	
	Jeudi	<p>Salade iceberg - Vinaigrette balsamique Boulettes au boeuf - Sauce moutarde /Boulettes végétariennes - Sauce moutarde Semoule Bio ^{Bio} Yaourt Bio nature (régional) ^{Bio} ^{RF} - , sucre Crème dessert à la vanille ^{RF}</p>
	Vendredi	<p>Pâté de campagne Label Rouge ^{RF} /Oeuf dur - Sauce mayonnaise Poisson blanc meunière MSC ^{RF} Petits pois au bouillon Vache qui rit Bio ^{Bio} Nectarine jaune ^{RF}</p>
















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

Menu

	Lundi	Pizza au fromage Filet de lieu noir 🇫🇷 - Sauce au curry Carottes persillées Yaourt vanille Bio Prune	
	Mardi	Melon Saucisse de Toulouse (régional) /Roulé végétal goût merguez Lentilles Bio au jus Camembert Bio Mousse au chocolat au lait	
	Mercredi		
	Jeudi	Betteraves Bio - Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne Tortillas de pommes de terre Ratatouille Edam Bio Compote fraîche pomme Bio au speculoos	
	Vendredi	Concombre - Sauce bulgare Sauté de bœuf (régional) - Sauce façon bourguignon /Boulettes végétariennes - Sauce façon bourguignon Semoule Bio Yaourt arôme abricot ferme des Ayguees (régional) Pêche	














ECOLE BOUCHET
Du 16/09/2024 au 20/09/2024

Menu

	Lundi	<p>Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise Paupiette de veau FR  - Sauce romarin /Galette végétarienne - Sauce romarin Pommes de terre noisette Gouda Bio  Pastèque</p>	
	Mardi	<p>Friand au fromage Poisson blanc meunière MSC  Épinards à la Béchamel Yaourt Bio nature (régional)   - , sucre Nectarine blanche</p>	
	Mercredi		
	Jeudi	<p>Carottes Bio râpées  - Vinaigrette Égrainé végétal de pois Bio à la provençale  Riz de Camargue IGP  Saint Nectaire AOP  Donuts</p>	
	Vendredi	<p>Salade iceberg - Vinaigrette ciboulette Sauté de porc (régional)   - Sauce au thym /Boulettes végétariennes - Sauce au thym Haricots verts Bio persillés  Fromage blanc - , sucre Cake aux pépites de chocolat du chef </p>	

ECOLE BOUCHET
Du 23/09/2024 au 27/09/2024

Menu

	Lundi	<p>Salade de perles, tomates et maïs - Vinaigrette Sauté de dinde FR  - Sauce au jus /Galette végétarienne - Sauce au jus Gratin de courgettes Bio  Le rond HVE de la ferme des Aygüees (régional)   Raisin blanc</p>	
	Mardi	<p>Salade iceberg Vinaigrette balsamique Filet de saumon MSC  - Sauce Dieppoise Blé CE2 pilaf Suisse sucré Moelleux au chocolat</p>	
	Mercredi		
	Jeudi	<p>Tomates Vinaigrette au basilic Jambon blanc Label Rouge   /Oeufs durs - Sauce mayonnaise Coquillettes Bio  Emmental Bio râpé </p>	
	Vendredi	<p>Guacamole Toast Parmentier de lentilles Bio à la tomate  Petit moulu ail et fines herbes Gâteau au yaourt du chef </p>	