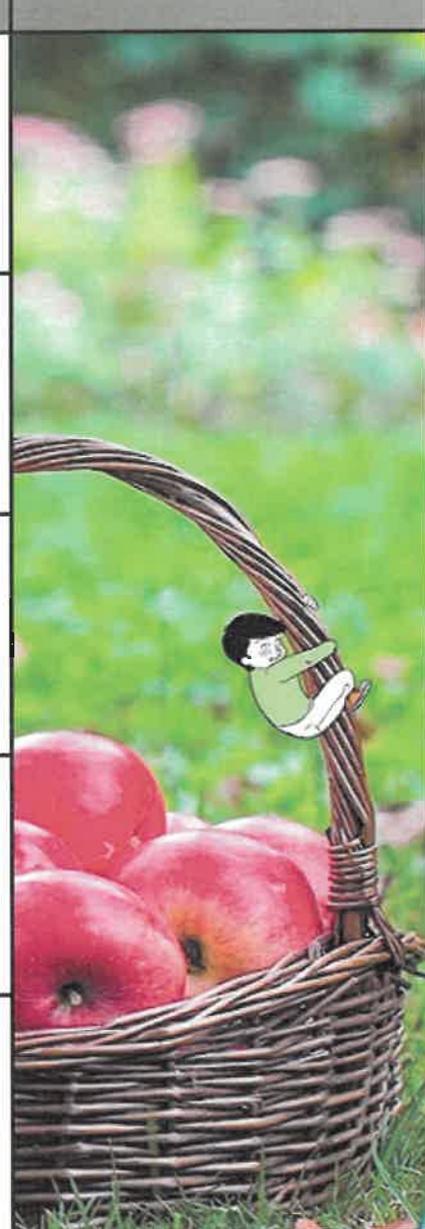


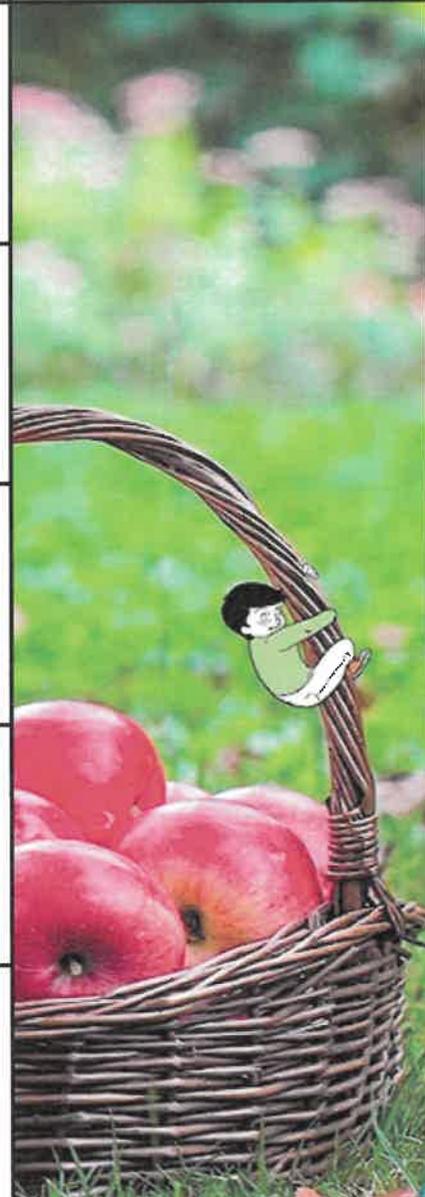
ECOLE BOUCHET
Du 01/09/2025 au 05/09/2025

		Menu	
	Lundi	Salade de blé arlequin - Vinaigrette au basilic Quenelle nature (régional) 🇫🇷 - Sauce tomate Haricots verts Bio persillés 🇫🇷 Le rond HVE de la ferme des Ayguees (régional) 🇫🇷 Compote pomme abricot	
	Mardi	Carottes Bio râpées 🇫🇷 - Vinaigrette à l'orange Emincé de cuisse de poulet 🇫🇷 - Sauce espagnole /Pavé de merlu MSC 🇫🇷 - Sauce espagnole Semoule Bio 🇫🇷 Tomme noire IGP 🇫🇷 Crème dessert vanille HVE au lait de la ferme Chambon 🇫🇷	
	Mercredi		
	Jeudi	Pâté de campagne issu de porc Label Rouge 🇫🇷 /Oeuf dur - Sauce mayonnaise Filet de colin d'Alaska MSC 🇫🇷 - Sauce aux olives Coquillettes Bio 🇫🇷 Yaourt arôme abricot au lait de la ferme des Ayguees 🇫🇷 Melon	
	Vendredi	Salade de perles, tomates et maïs - Vinaigrette Paupiette au veau FR 🇫🇷 - Sauce aux herbes de Provence /Boulettes végétariennes - Sauce aux herbes de Provence Petits pois aux oignons Verre de lait Bio 🇫🇷 Cake du chef aux pêches 🇫🇷	

ECOLE BOUCHET
Du 08/09/2025 au 12/09/2025

		Menu	
	Lundi	Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise Dahl de lentilles corail Bio Riz Bio Pilaf Yaourt nature Bio du GAEC de la Grange Pomme Bio	
	Mardi	Tomates - Vinaigrette à l'huile d'olive Poisson blanc meunière MSC Gratin de chou fleur CE2 Brie Donuts	
	Mercredi		
	Jeudi	Tarte du chef au thon ,tomate, moutarde Sauté de porc (régional) - Sauce au miel et aux épices /Omelette du chef (MEA) Carottes Ce2 persillées Fourme d'Ambert AOP (régional) Banane Bio	
	Vendredi	Haricots beurre - Vinaigrette à l'échalote Boulettes au boeuf - Sauce à la lombarde /Boulettes végétariennes - Sauce à la lombarde Pommes de terre cubes rissolées Saint Môtet Bio Compote fraîche pomme Bio fraise	

ECOLE BOUCHET
Du 15/09/2025 au 19/09/2025

		Menu	
	Lundi	Pastèque Saucisse de porc CE2  /Roulé végétal goût merguez Lentilles Bio au jus  Mimolette Bio  Flan nappé caramel	
	Mardi	Salade verte - Vinaigrette balsamique Hachis parmentier de boeuf  /Parmentier de poisson Suisse sucré Prune 	
	Mercredi		
	Jeudi	Oeuf dur - Sauce mayonnaise Pastasotto aux courgettes et fromage ail et fines herbes  Cantal AOP  Pomme Bio 	
	Vendredi	Tomates - Vinaigrette Filet de lieu noir MSC  - Sauce crème Beignets de brocolis Yaourt nature Bio de la laiterie CARRIER   Gâteau du chef au miel 	

ECOLE BOUCHET
Du 22/09/2025 au 26/09/2025

Menu

	Lundi	<p>Taboulé (semoule Bio) Estival 🍷🌱 - Vinaigrette au citron Sauté de dinde FR 🍷 - Sauce champignons /Pané fromager Chou fleur CE2 persillé 🍷 Gouda Bio 🌱 Pomme Bio (régional) 🌱🇫🇷</p>	
	Mardi	<p>Carottes Bio râpées 🌱 - Vinaigrette Encornets de calamars - Sauce provençale Riz de Camargue IGP pilaf 🍷 Yaourt arôme fraise au lait de la ferme des Aygues 🇫🇷 Raisin noir</p>	
	Mercredi		
	Jeudi	<p>Tomates et mozzarella - Vinaigrette au basilic Bolognaise de boeuf 🍷🍷 /Bolognaise de lentilles Macaronis Bio 🌱 Chantilly Cake du chef citron basilic</p>	
	Vendredi	<p>Salade verte - Vinaigrette Parmentier de lentilles Bio à la tomate 🌱 Saint Nectaire AOP 🍷 Mousse au chocolat au lait</p>	

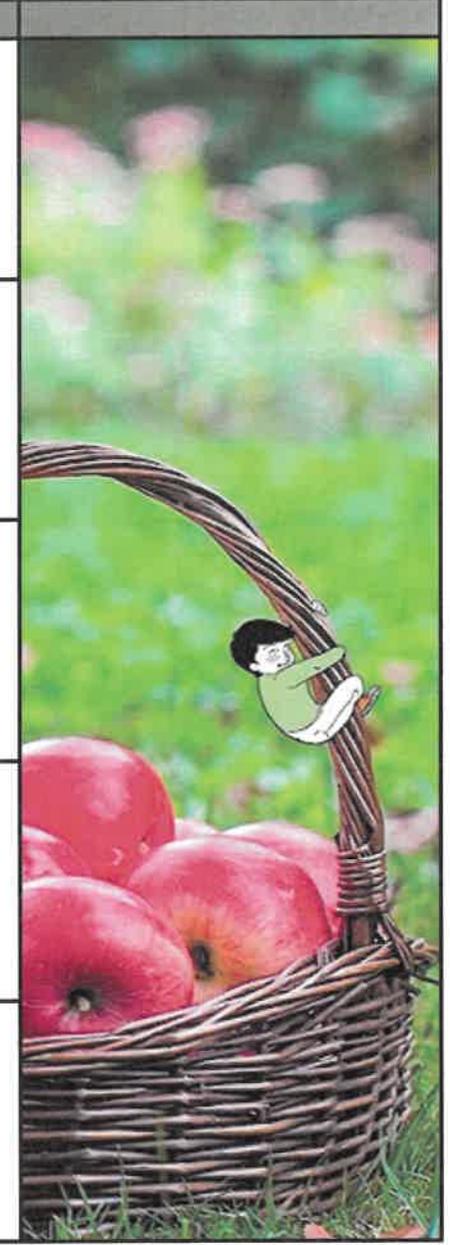
ECOLE BOUCHET
Du 29/09/2025 au 03/10/2025

Menu

	Lundi	<p>Mélange de boulghour et maïs - Vinaigrette Paupiette de dinde - Sauce chasseur /Quenelle nature - Sauce chasseur Haricots verts Bio persillés  Camembert Bio  Prune </p>	
	Mardi	<p>Concombre - Vinaigrette aux fines herbes Curry de carottes et pois chiche Bio  Semoule Bio  Tomme noire IGP  Flan au chocolat</p>	
	Mercredi		
	Jeudi	<p>Salade verte - Vinaigrette balsamique Jambon blanc issu de porc Label Rouge  /Nuggets de maïs Coquillettes Bio  Emmental Bio râpé  Banane Bio </p>	
	Vendredi	<p>Crêpe au fromage Pavé de merlu MSC   - Sauce Dieppoise Petits pois Yaourt nature HVE au lait de la Ferme CHAMBON   Compote fraîche pomme Bio  </p>	

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

		Menu
	Lundi	Chou fleur CE2  - Vinaigrette ciboulette Gratin de gnocchis sarde à la provençale à l' emmental Bio  Vercorais (régional)  Ananas au sirop
	Mardi	Carottes Bio  râpées  - Vinaigrette à l'orange Rôti de dinde  - Sauce Bercy /Filet de hoki MSC  - Sauce Bercy Riz de camargue IGP aux petits légumes  Emmental Bio  Liégeois vanille
	Mercredi	
	Jeudi	Salade verte - Vinaigrette au xérès Lasagnes au boeuf  /Lasagnes au thon Le rond HVE de la ferme des Ayguees (régional)   Poire
	Vendredi	Pois chiches - Vinaigrette Filet de Poisson pané MSC  Épinards à la Béchamel Vache qui rit Bio  Crème caramel du chef 



ECOLE BOUCHET
Du 13/10/2025 au 17/10/2025

		Menu	
	Lundi	Salade de pommes de terre, maïs et cornichons - Vinaigrette Emincé de cuisse de poulet 🇫🇷 - Sauce au cumin Haricots verts Bio à l'échalote 🇫🇷 🇫🇷 Yaourt arôme fruits de bois au lait de la ferme des Ayguees 🇫🇷 Prune 🇫🇷	
	Mardi	Céleri râpé - Vinaigrette aux fines herbes Filet de saumon MSC 🇫🇷 - Sauce citron Semoule Bio 🇫🇷 Cantal AOP 🇫🇷 Pomme Bio 🇫🇷	
	Mercredi		
	Jeudi	Accras de morue Feijoada (à associer avec féculent) /CC Feijoada végétarienne (à associer avec féculent) Riz de Camargue IGP pilaf 🇫🇷 Bûche du pilat (régional) 🇫🇷 Flan pâtissier façon pasteis de nata	
	Vendredi	Chou blanc râpé 🇫🇷 - Vinaigrette au miel Gratin de pâte alpina HVE à la tomate Edam Bio 🇫🇷 Banane Bio 🇫🇷	