

**ECOLE BOUCHET**  
**Du 26/01/2026 au 30/01/2026**

Menu

	Lundi	<p>Chou rouge râpé - Vinaigrette à l'échalote            Sauté de porc Label Rouge 🇫🇷 - Sauce diable            /Filet de colin d'Alaska MSC 🇫🇷 - Sauce diable  <b>Semoule Bio</b> 🇫🇷            Cantal AOP 🇫🇷            Crème dessert chocolat HVE <b>au lait de la ferme Chambon</b> 🇫🇷 🇫🇷</p>	
	Mardi	<p>Salade de pommes de terre, oignons et cornichons - Vinaigrette            Filet de lieu noir MSC 🇫🇷 - Sauce au cumin            Carottes Ce2 persillées 🇫🇷            Yaourt arôme fraise <b>au lait de la ferme des Aiguees</b> 🇫🇷            Poire</p>	
	Mercredi		
	Jeudi	<p>Tarte du chef au fromage de chèvre et épinards            Rôti de dinde 🇫🇷 - Sauce aux épices            /Nuggets végétarien de blé            Petits pois CE2 au jus            Suisse fruité  <b>Kiwi Bio</b> 🇫🇷</p>	
	Vendredi	<p>Salade iceberg - Vinaigrette au xérès            Pastachiches (pois chiches) HVE sauce arrabiata  <b>Gouda Bio</b> 🇫🇷            Compote fraîche <b>pomme Bio</b> vanille 🇫🇷 🇫🇷</p>	

**ECOLE BOUCHET**  
Du 02/02/2026 au 06/02/2026

Menu		
	Lundi	Carottes râpées 🍷 - Vinaigrette aux agrumes Boulettes au boeuf - Sauce Paprika /Boulettes végétariennes - Sauce paprika Blé pilaf 🌿 <b>Vache qui rit Bio</b> 🌿 Clémentine
	Mardi	Salade iceberg - Vinaigrette Caesar <b>Saucisse de Toulouse</b> 🍷 /Filet de lieu noir MSC tomate au four 🍷 Purée de pommes de terre et butternut Chantilly Crêpe sucrée - , coulis de fruits rouges
	Mercredi	
	Jeudi	Mélange de riz Bio et maïs 🌿 - Vinaigrette Omelette du chef au fromage 🍷🍷 Épinards à la Béchamel Yaourt nature Bio du GAEC de la Grange 🌿🍷 <b>Orange Bio</b> 🌿
	Vendredi	Potage Dubarry Filet de saumon MSC 🍷 - Sauce ciboulette <b>Coquillettes Bio</b> 🌿 <b>Bûche du pilat</b> (régional) 🍷 Mousse au chocolat au lait

