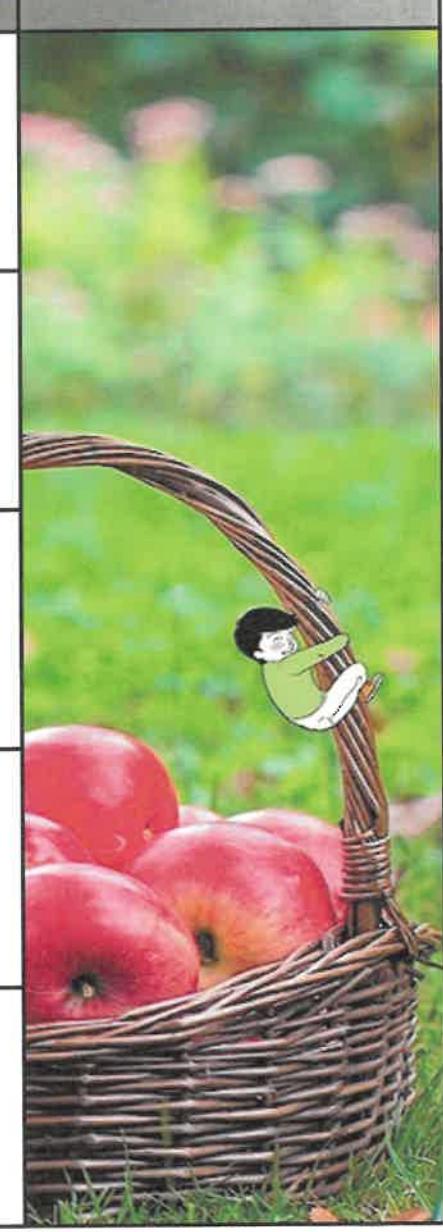


ECOLE BOUCHET
Du 26/01/2026 au 30/01/2026

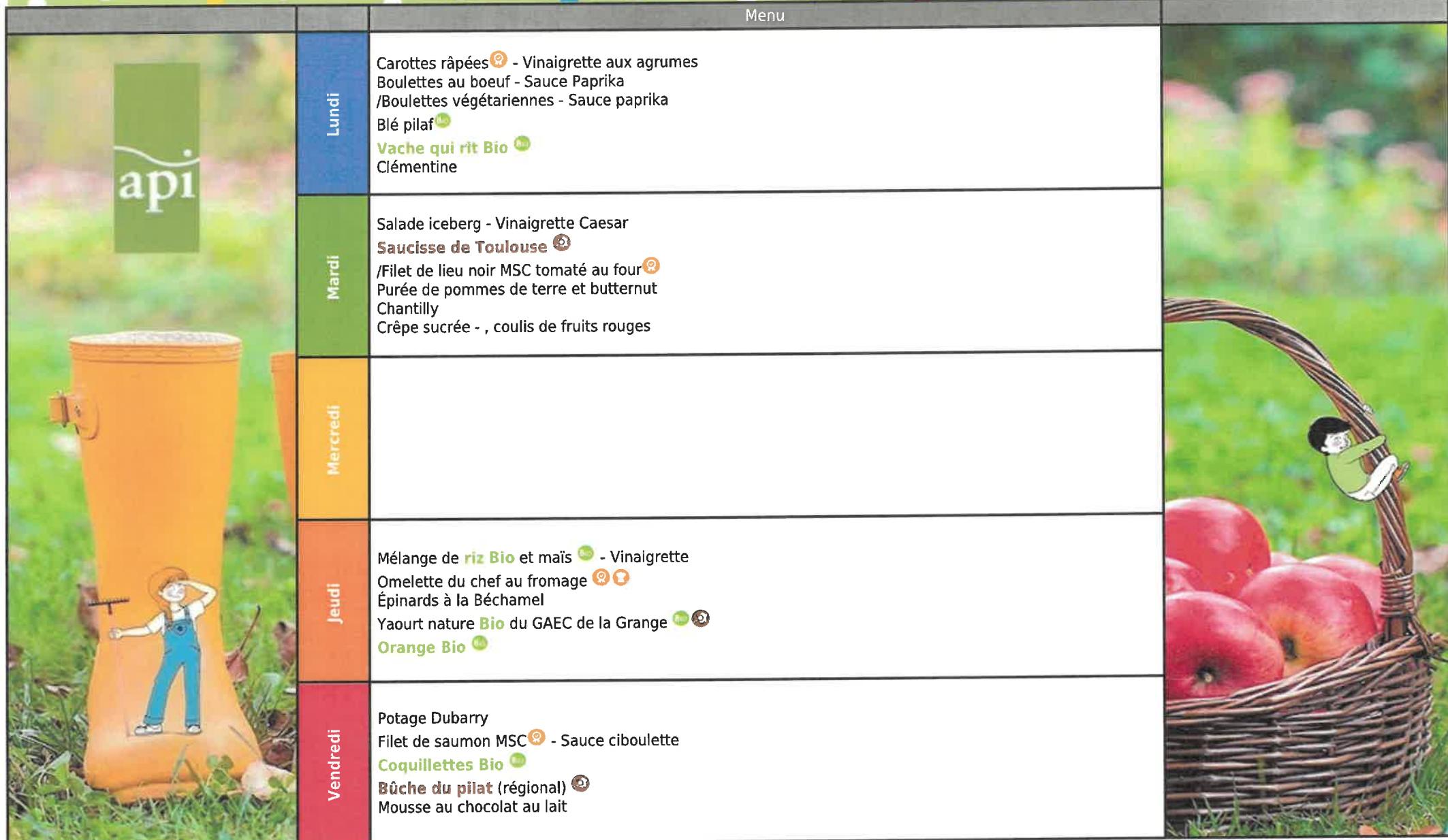
Menu

	Lundi	<p>Chou rouge râpé - Vinaigrette à l'échalote Sauté de porc Label Rouge ⓘ - Sauce diable /Filet de colin d'Alaska MSC ⓘ - Sauce diable</p> <p>Semoule Bio ⓘ</p> <p>Cantal AOP ⓘ</p> <p>Crème dessert chocolat HVE au lait de la ferme Chambon ⓘ ⓘ</p>
	Mardi	<p>Salade de pommes de terre, oignons et cornichons - Vinaigrette Filet de lieu noir MSC ⓘ - Sauce au cumin Carottes Ce2 persillées ⓘ</p> <p>Yaourt arôme fraise au lait de la ferme des Ayguees ⓘ</p> <p>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 Kiwi Bio ⓘ</p>
	Vendredi	<p>Salade iceberg - Vinaigrette au xérès Pastachiches (pois chiches) HVE sauce arrabiata Gouda Bio ⓘ</p> <p>Compote fraîche pomme Bio vanille ⓘ ⓘ</p>

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

Menu



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