






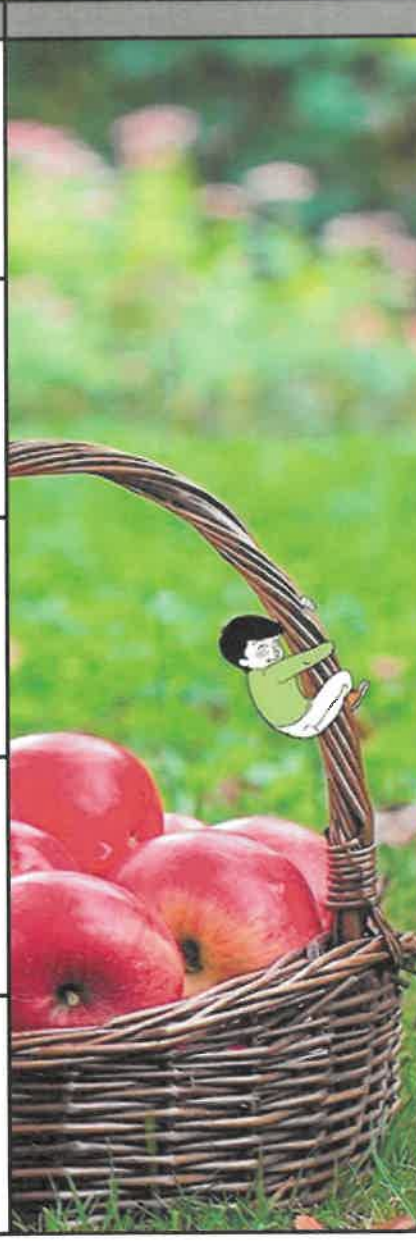
















**ECOLE BOUCHET**  
**Du 23/03/2026 au 27/03/2026**

Menu

	Lundi	<p>Salade de pommes de terre et oeufs durs - Vinaigrette                      Emincé de cuisse de poulet  - Sauce champignons                      /Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce champignons                      Haricots verts Bio à l'échalote                        Mimolette Bio                       Pomme Bio </p>	
	Mardi	<p>Rosette Label Rouge                       /Oeuf dur - Sauce mayonnaise                      Filet de lieu noir MSC  - Sauce tomate                      Blé Bio pilaf                       Petit moulé nature                      Flan nappé caramel</p>	
	Mercredi		
	Jeudi	<p>Salade de perles, tomates et maïs - Vinaigrette                      Omelette du chef au fromage                        Brocolis persillés                      Yaourt nature Bio de la laiterie CARRIER                        Banane Bio </p>	
	Vendredi	<p>Carottes râpées  - Vinaigrette au xérès                      Jambon blanc issu de porc Label Rouge                        /Pané fromager                      Coquillettes Bio                       Emmental Bio râpé                       Compote fraîche pomme Bio vanille  </p>	

**ECOLE BOUCHET**  
**Du 30/03/2026 au 03/04/2026**

Menu

	Lundi	<p>Falafel BIO et régional 🇷🇵 - Sauce au fromage frais (régional) aux herbes            Filet de saumon MSC 🇷🇵 - Sauce aneth            Carottes Ce2 persillées 🇷🇵  <b>Bournette du Vercors</b> (régional) 🇷🇵  <b>Kiwi Bio</b> 🇫🇷</p>	
	Mardi	<p>Chou blanc râpé 🇷🇵 - Vinaigrette au curry doux            Boulettes au boeuf - Sauce tomate            /Boulettes végétariennes - Sauce tomate  <b>Haricots verts Bio</b> et pommes de terre 🇫🇷  <b>Gouda Bio</b> 🇫🇷            Crème dessert caramel HVE au lait de la ferme de Chambon 🇷🇵 🇫🇷</p>	
	Mercredi		
	Jeudi	<p>Salade verte - Vinaigrette mimosa            Sauté de dinde FR 🇷🇵 - Sauce au thym            /Filet de hoki MSC 🇷🇵 - Sauce au thym            Gratin dauphinois 🇫🇷            Verre de lait            Cookie du chef chocolat 🇫🇷 - Friandise de Pâques</p>	
	Vendredi	<p><b>Betteraves Bio</b> 🇫🇷 - Vinaigrette à la framboise            Bolognaise de <b>lentilles Bio</b> 🇫🇷            Riz de Camargue IGP pilaf 🇷🇵            Yaourt arôme fruits de bois au lait de la ferme des Aygues 🇷🇵            Mandarine</p>	