













ECOLE BOUCHET
Du 20/04/2026 au 24/04/2026

Menu

	Lundi	<p>Pépinettes - Vinaigrette - , maïs - , poivrons Emincé de cuisse de poulet 🇫🇷 - Sauce provençale /Filet de colin d'Alaska MSC 🇫🇷 - Sauce provençale Brocolis persillés Vache qui rit Bio 🇫🇷 Kiwi Bio 🇫🇷</p>
	Mardi	<p>Salade de blé arlequin - Vinaigrette Beignet de calamars à la romaine Épinards à la Béchamel Saint Nectaire AOP 🇫🇷 Crème dessert vanille HVE au lait de la ferme Chambon 🇫🇷 🇫🇷</p>
	Mercredi	
	Jeudi	<p>Céleri râpé - Vinaigrette au fromage blanc et ciboulette Allumettes de porc façon carbonara 🇫🇷 /Poisson MSC façon carbonara 🇫🇷 Macaronis Bio 🇫🇷 Yaourt nature Bio du GAEC de la Grange 🇫🇷 🇫🇷 Gâteau du chef aux pralines roses 🇫🇷</p>
	Vendredi	<p>Radis rose - , beurre Curry doux de carottes et pois chiche Semoule Bio 🇫🇷 Suisse sucré Orange Bio 🇫🇷</p>











ECOLE BOUCHET
Du 27/04/2026 au 01/05/2026

Menu

	Lundi	<p>Carottes râpées Bio  - Vinaigrette aux agrumes Dahl de lentilles Bio  Riz de Camargue IGP  Bournette du Vercors (régional)  Liégeois chocolat</p>	
	Mardi	<p>Taboulé (semoule Bio) Estival   Rôti de dinde  - Sauce au jus /Omelette du chef (MEA)  Petits pois CE2 Yaourt arôme fruits exotiques lait de la ferme des Aygues  Pomme Bio </p>	
	Mercredi		
	Jeudi	<p>Salade verte - Vinaigrette à l'ail Brandade de colin MSC Edam Bio  Banane Bio </p>	
	Vendredi		




ECOLE BOUCHET
Du 04/05/2026 au 08/05/2026

Menu

	Lundi	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   Saint Môret Bio  Pomme Bio 	
	Mardi	Radis rose - , beurre Filet de lieu noir MSC tomaté au four  Épinards à la Béchamel Yaourt nature Bio de la laiterie CARRIER   Beignet chocolat noisette	
	Mercredi		
	Jeudi	Carottes Bio râpées  - Vinaigrette persillée Bolognaise de légumes et pois chiche Bio  Riz de Camargue IGP pilaf  Cantal AOP  Compote fraîche pomme Bio fraise  	
	Vendredi		

ECOLE BOUCHET
Du 11/05/2026 au 15/05/2026

Menu

	Lundi	<p>Betteraves Bio  - Vinaigrette</p> <p>Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce champignons</p> <p>Haricots verts Bio</p> <p>Yaourt nature Bio du GAEC de la Grange  </p> <p>Melon</p>
	Mardi	<p>Salade verte - Vinaigrette</p> <p>Saucisse de Strasbourg</p> <p>/Saucisse végétale (façon chipo)</p> <p>Pain Hot dog - Pommes de terre cubes rissolées - Sauce ketchup</p> <p>Cheddar râpé</p> <p>Crème dessert vanille HVE au lait de la ferme Chambon  </p>
	Mercredi	
	Jeudi	
	Vendredi	