







ECOLE BOUCHET
Du 18/05/2026 au 22/05/2026

Menu

	Lundi	<p>Haricots verts Bio  - Vinaigrette</p> <p>Lentilles Bio à l'indienne  </p> <p>Riz de Camargue IGP  </p> <p>Edam Bio  </p> <p>Flan au chocolat</p>	
	Mardi	<p>Tomates - Vinaigrette balsamique</p> <p>Paupiette au veau FR  - Sauce à l'échalote</p> <p>/Boulettes végétariennes - Sauce échalotes</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Yaourt arôme ananas au lait de la ferme des Aygues  </p> <p>Pomme Bio  </p>	
	Mercredi		
	Jeudi	<p>Mélange de fusilli Bio et tomates  - Vinaigrette au basilic</p> <p>Rôti de porc issu de porc Label Rouge   - Sauce au thym</p> <p>/Pané fromager</p> <p>Petits pois CE2</p> <p>Brique de vache HVE les 4 fermes</p> <p>Banane Bio  </p>	
	Vendredi	<p>Oeuf dur - Sauce mayonnaise</p> <p>Poisson blanc meunière MSC  </p> <p>Ratatouille</p> <p>Yaourt nature HVE au lait de la Ferme CHAMBON   </p> <p>Cake du chef aux pépites de chocolat  </p>	





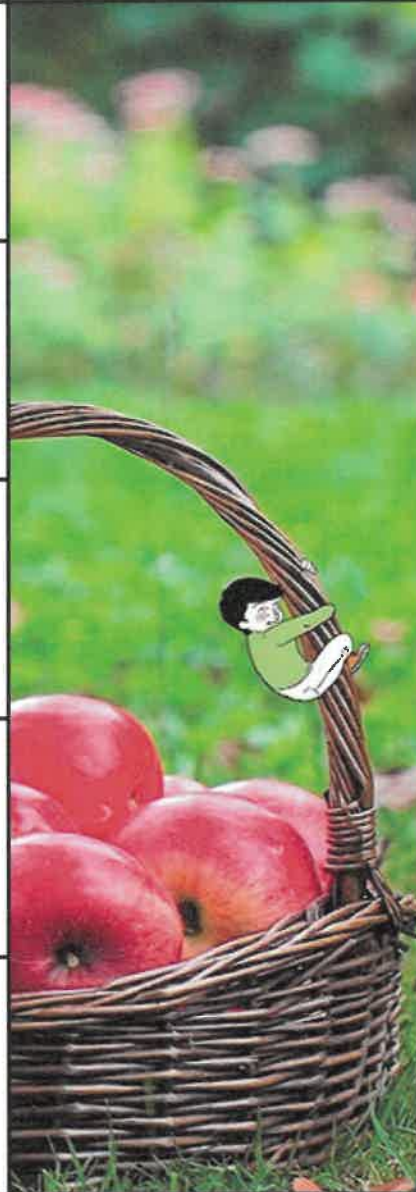









ECOLE BOUCHET
Du 25/05/2026 au 29/05/2026

Menu

	Lundi		
	Mardi	Radis rose - , beurre Sauté de dinde FR  - Façon couscous /Filet de colin d'Alaska MSC  - Façon couscous Semoule Bio  Saint Nectaire AOP  Crème dessert noisette HVE au lait de la ferme Chambon  	
	Mercredi		
	Jeudi	Salade verte - Vinaigrette à l'échalote Pastasotto aux courgettes et fromage ail et fines herbes  Camembert Bio  Mousse au chocolat au lait	
	Vendredi	Tarte parmentière au fromage frais des Papilles d'Ardèche Beignet de calamars à la romaine - Sauce tartare Épinards à la Béchamel Yaourt nature Bio de la laiterie CARRIER   Fraises 	

ECOLE BOUCHET
Du 01/06/2026 au 05/06/2026

Menu

	Lundi	<p>Taboulé (semoule Bio) Estival   - Vinaigrette au citron</p> <p>Filet de merlu MSC  - Sauce provençale</p> <p>Courgettes à la Béchamel</p> <p>Gouda Bio </p> <p>Pomme Bio </p>	
	Mardi	<p>Tomates - Vinaigrette balsamique</p> <p>Jambon blanc issu de porc Label Rouge   - Sauce mayonnaise</p> <p>/Roulé végétal goût merguez</p> <p>Potatoes</p> <p>Yaourt nature Bio du GAEC de la Grange  </p> <p>Abricot (régional) </p>	
	Mercredi		
	Jeudi	<p>Melon (régional) </p> <p>Tomate farcie (à plat)</p> <p>/Tomate fraîche façon tomate farcie (émincé de pois Bio) </p> <p>Le rond HVE de la ferme des Ayguees (régional)  </p> <p>Compote fraîche pomme Bio framboise  </p>	
	Vendredi	<p>Concombre - Vinaigrette au fromage blanc</p> <p>Omelette du chef au fromage  </p> <p>Salade de fusilli Bio, poivrons et maïs  - Vinaigrette</p> <p>Suisse fruité</p> <p>Pastèque</p>	

ECOLE BOUCHET
Du 08/06/2026 au 12/06/2026

Menu

	Lundi	<p>Radis rose - , beurre Carottes CE2 et pois chiches à l'orientale 🇫🇷 Semoule Bio 🇫🇷 Yaourt arôme banane au lait de la ferme des Ayguees 🇫🇷 Melon (régional) 🇫🇷</p>	
	Mardi	<p>Pommes de terre 🇫🇷 - Vinaigrette à l'estragon Rôti de dinde 🇫🇷 - Sauce basquaise /Filet de merlu MSC 🇫🇷 - Sauce basquaise Haricots verts Bio persillés 🇫🇷 Tomme noire IGP 🇫🇷 Pomme Bio 🇫🇷</p>	
	Mercredi		
	Jeudi	<p>Oeuf dur - Sauce mayonnaise Filet de Poisson pané MSC 🇫🇷 Mélange de courgettes et blé à la tomate Yaourt nature HVE au lait de la Ferme CHAMBON 🇫🇷 🇫🇷 Abricot (régional) 🇫🇷</p>	
	Vendredi	<p>Guacamole au fromage blanc - Chips Tortilla Chili con carne /Chili sin carne Riz de Camargue IGP 🇫🇷 Vache qui rit Bio 🇫🇷 Flan du chef au caramel</p>	