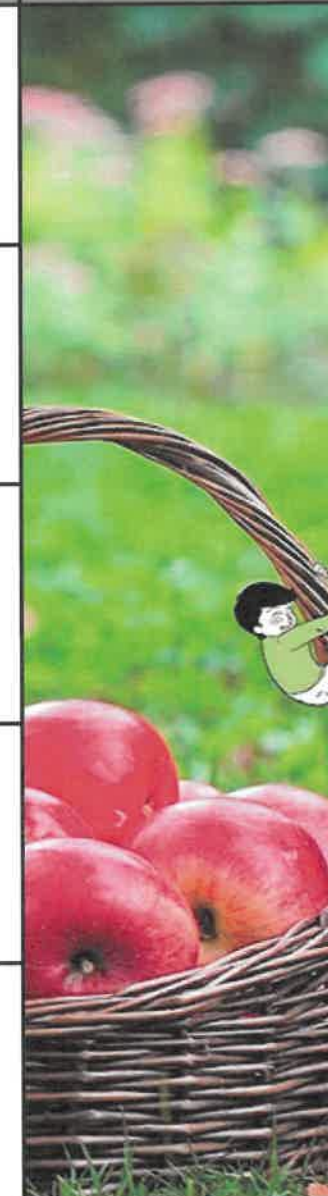


ECOLE BOUCHET
Du 31/08/2026 au 04/09/2026

Menu

	Lundi	
	Mardi	Tomates Vinaigrette au basilic Chili sin carne Riz de Camargue IGP  Bournette du Vercors (régional)  Crème dessert HVE vanille 
	Mercredi	
	Jeudi	Salade iceberg - Vinaigrette au xérès Bolognaise de boeuf  /Bolognaise de lentilles Coquillettes Bio  Emmental Bio râpé  Prune 
	Vendredi	Rosette Label Rouge  /Oeuf dur - Sauce mayonnaise Poisson blanc meunière MSC  Courgettes à la Béchamel Yaourt nature Bio du GAEC de la Grange  Cake du chef au chocolat 



ECOLE BOUCHET
Du 07/09/2026 au 11/09/2026

Menu

	Lundi	Tarte à la tomate et moutarde du chef 🍷 Filet de Poisson pané MSC 🐟 Haricots verts Bio Yaourt arôme fraise au lait de la ferme des Aiguees 🐄 Raisin blanc	
	Mardi	Concombre - Vinaigrette au fromage blanc et ciboulette Paupiette au veau FR 🇫🇷 - Sauce au jus /Pané fromager Petits pois CE2 au bouillon Le rond HVE des 4 fermes (régional) 🐄 🐟 Éclair au chocolat	
	Mercredi		
	Jeudi	Chou fleur CE2 🐟 - Sauce façon cocktail Sauté de porc (régional) 🇫🇷 - Sauce méridionale /Dos de colin d'Alaska MSC 🐟 - Sauce méridionale Semoule Bio 🌾 Vache qui rit Bio 🐄 Melon	
	Vendredi	Oeuf dur - Sauce mayonnaise Égrainé végétal de pois Bio à la provençale 🌾 Blé pilaf 🌾 Saint Nectaire AOP 🐄 Compote fraîche pomme Bio 🍏 🐟	

ECOLE BOUCHET
Du 14/09/2026 au 18/09/2026

Menu

	Lundi	Salade de perles, maïs et poivrons - Vinaigrette balsamique Boulettes au boeuf  - Sauce au jus /Boulettes végétariennes - Sauce au jus Mélange de chou fleur CE2 et brocolis Saint martin HVE (type St Nectaire) les 4 fermes  Pomme Bio 	
	Mardi	Tomates - Vinaigrette à l'ail Rôti de dinde  - Sauce barbecue /Nuggets végétarien de blé - Sauce barbecue Pommes de terre noisette Camembert Bio  Crème dessert caramel HVE au lait de la ferme de Chambon  	
	Mercredi		
	Jeudi	Betteraves Bio  - Vinaigrette à l'échalote Omelette du chef au fromage   Riz de Camargue IGP à la ratatouille Yaourt nature Bio de la laiterie CARRIER   Quetsche	
	Vendredi	Tzatziki Dos de colin d'Alaska MSC  - Sauce napolitaine Epinards à la vache qui rit Verre de lait Bio  Gâteau du chef au speculoos 	

ECOLE BOUCHET
Du 21/09/2026 au 25/09/2026

Menu

	Lundi	Taboulé (semoule Bio) Estival   Rôti de porc issu de porc Label Rouge   - Sauce dijonnaise /Filet de merlu MSC  - Sauce dijonnaise Haricots verts Bio Suisse sucré Banane Bio 	
	Mardi	Pâté de campagne issu de porc Label Rouge  /Terrine de légumes Filet de limande MSC - Sauce à la lombarde Purée de pommes de terre et carottes Yaourt arôme fruits exotiques lait de la ferme des Aygues  Raisin blanc	
	Mercredi		
	Jeudi	Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise Pastachiches (pois chiches) HVE, sauce basquaise Emmental Bio râpé  Prune 	
	Vendredi	Salade iceberg - Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne Emincé de cuisse de poulet rôti aux herbes de Provence  /Pané fromager Gratin dauphinois  Cantal AOP  Gâteau du chef aux pommes 	