ECOLE BOUCHET
Du 02/11/2026 au 06/11/2026



	Menu
Lundi	Carottes Bio râpées - Vinaigrette à l'orange Dahl de lentilles Bio Riz de Camargue IGP pilaf Yaourt arôme ananas au lait de la ferme des Ayguees Kiwi Bio
Mardi	Salade de pommes de terre, maïs et cornichons - Sauce mayonnaise Emincé de cuisse de poulet - Sauce champignons /Pané fromager Petits pois CE2 Pilat d'Or des 4 fermes Pomme Bio
Mercredi	
Jeudi	Salade iceberg - Vinaigrette à l'huile d'olive Lasagnes au boeuf /Lasagnes au thon Vache qui rit Bio Banane Bio
Vendredi	Pépinettes - Vinaigrette au pesto Poisson blanc meunière MSC Chou fleur CE2 sauce aurore Yaourt nature Bio de la laiterie CARRIER Compote fraîche pomme Bio et coing



Bio Produit labellisé Régional Origine France Plat signature

Tous nos menus sont suceptibles de modifications suivant nos approvisionnements.
Veuillez vous référer au corps du bon de livraison, ci-dessous, pour l'origine des viandes.

ECOLE BOUCHET
Du 09/11/2026 au 13/11/2026



	Menu
Lundi	Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise Rôti de dinde CE2 - Sauce au jus /Saucisse végétale (façon chipo) - Sauce au jus Purée de pommes de terre et potimarron Pont l'Evêque AOP Clémentine
Mardi	Chou rouge râpé - Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne Curry doux de carottes et pois chiche Riz de Camargue IGP pilaf Edam Bio Crème dessert chocolat HVE au lait de la ferme Chambon
Mercredi	
Jeudi	Potage de potimarron (concentré) Croziflette aux lardons de porc /Croziflette au fromage (crozets BIO) Suisse sucré Pomme Bio
Vendredi	Pâté de campagne issu de porc Label Rouge /Terrine de légumes Dos de colin d'Alaska MSC - Sauce napolitaine Épinards à la Béchamel Yaourt nature Bio du GAEC de la Grange Éclair au chocolat



Origine France · Produit labellisé · Bio · Régional · Plat signature

Tous nos menus sont suceptibles de modifications suivant nos approvisionnements.
Veuillez vous référer au corps du bon de livraison, ci-dessous, pour l'origine des viandes.

ECOLE BOUCHET
Du 16/11/2026 au 20/11/2026



	Menu
Lundi	Céleri râpé - Sauce façon remoulade Pavé de merlu MSC - Façon tajine Semoule Bio Tomme noire IGP Flan à la vanille
Mardi	Salade iceberg Vinaigrette au xérès Saucisse de Toulouse /Saucisse végétale (façon chipo) Petits pois CE2 au bouillon Yaourt nature Bio de la laiterie CARRIER Poire
Mercredi	
Jeudi	Salade mimosa (perles de pâtes, carottes, oeuf) - Vinaigrette Omelette du chef (MEA) Haricots verts Bio persillés Cantal AOP Clémentine
Vendredi	Betteraves Bio - Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne Paupiette au veau FR - Sauce paprika /Filet de limande MSC - Sauce Paprika Boulgour Suisse fruité Gâteau du chef au speculoos



Produit labellisé Bio Régional Origine France Plat signature

Tous nos menus sont suceptibles de modifications suivant nos approvisionnements.
Veuillez vous référer au corps du bon de livraison, ci-dessous, pour l'origine des viandes.