



ECOLE COUX
Du 04/03/2024 au 08/03/2024

Menu

	<p>Lundi</p>	<p>Potage de potimarron (régional) 🇷🇵 Gratin aux allumettes de porc façon tartiflette 🇫🇷 /Gratin de pommes de terre façon tartiflette Yaourt nature BIO 🇧🇮🇴 - , sucre Pomme Bio (régional) 🇧🇮🇴 🇷🇵</p>	
<p>Mardi</p>	<p>Carottes râpées (régional) 🇷🇵 🇧🇮🇴 - Vinaigrette à l'orange Quenelle nature (régional) 🇷🇵 - Sauce tomate Haricots verts Bio persillés 🇧🇮🇴 Cantal AOP 🇷🇵 Crème dessert vanille HVE de la ferme Chambon (régional) 🇷🇵 🇧🇮🇴</p>		
<p>Mercredi</p>			
<p>Jeudi</p>	<p>Betteraves Bio 🇧🇮🇴 - Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne Sauté de bœuf (régional) 🇫🇷 🇷🇵 - Sauce façon bourguignon /Filet de hoki MSC 🇷🇵 - Sauce citron Carottes CE2 🇷🇵 Yaourt arôme pomme Bio GAEC des 2 rivières (régional) 🇧🇮🇴 🇷🇵 Hawaï cake du chef 🇫🇷</p>		
<p>Vendredi</p>	<p>Salade iceberg - Vinaigrette balsamique FISHBURGER Pommes de terre cubes rissolées - Sauce ketchup COMPOTE POMMES HVE 🇷🇵</p>		