
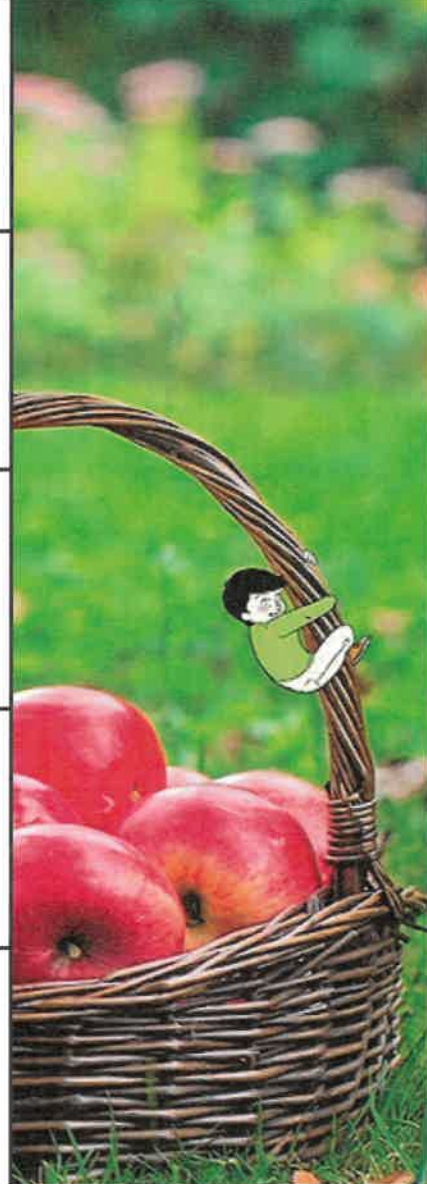


ECOLE COUX  
Du 04/11/2024 au 08/11/2024

Menu

	Lundi	<p><b>Betteraves Bio</b> <sup>Bio</sup> - Vinaigrette Raviolis au boeuf - Sauce tomate /Raviolini au fromage, sauce tomate <b>Yaourt Bio</b> nature (<b>régional</b>) <sup>Bio</sup> <sup>21</sup> - , sucre <b>Pomme Bio</b> <sup>Bio</sup></p>	
	Mardi	<p>Taboulé d'hiver (<b>semoule Bio</b>) <sup>Bio</sup> Rôti de porc Label Rouge <sup>FR</sup> - Sauce diable /Pané fromager Mélange de petits pois et carottes Munster AOP <sup>FR</sup> Mousse au chocolat au lait</p>	
	Mercredi		
	Jeudi	<p>Salade verte - Vinaigrette à l'échalote Gratin de pommes de terre façon tartiflette Petit beurre Compote pomme <sup>FR</sup></p>	
	Vendredi	<p>Cake emmental et mimolette du chef <sup>FR</sup> Poisson blanc meunière MSC <sup>FR</sup> <b>Brocolis Bio</b> <sup>Bio</sup> - Sauce Béchamel Fromage blanc - , sucre <b>Banane Bio</b> <sup>Bio</sup></p>	

ECOLE COUX  
Du 11/11/2024 au 15/11/2024

Menu

	Lundi	11 novembre, férié		
	Mardi	<p>Haricots verts Bio  - Vinaigrette aux oignons rouges Gratin de gnocchis à la provençale Camembert Bio  Pomme Bio </p>		
	Mercredi			
	Jeudi	<p>Pâté de campagne Label Rouge  /Oeuf dur - Sauce mayonnaise Filet de lieu noir  - Sauce romarin Riz IGP créole  Saint Môret Bio  Clémentine</p>		
	Vendredi	<p>Salade verte - Vinaigrette au fromage blanc et ciboulette Wrap - Garniture Fajitas (égréné de boeuf, maïs et sauce tomate aux épices mexicaine) /Wrap - CC Garniture Fajitas (égrainé de pois Bio, maïs et sauce tomate aux épices mexicaine)  Yaourt vanille Bio  Cake aux pépites de chocolat du chef </p>		

**ECOLE COUX**  
Du 18/11/2024 au 22/11/2024

Menu



Lundi	<p><b>Betteraves Bio</b>  - Vinaigrette                  Bolognaise de <b>lentilles Bio</b>                   Blé CE2 pilaf                  Yaourt nature BIO   - , sucre                  Poire</p>
Mardi	<p>Salade de <b>coquillettes Bio</b> au thon  - Vinaigrette balsamique                  Poisson pané 100 % filet MSC  - , citron                  Épinards à la Béchamel                  Pont l'Evêque AOP                   Compote fraîche <b>pomme Bio</b> poire  </p>
Mercredi	
Jeudi	<p>Potage de potimarron                   Paupiette de veau FR  - Sauce moutarde                  /Nuggets végétarien de blé                  Carottes CE2                   Yaourt arôme fruits de bois <b>au lait de la ferme des Aygues</b>   <b>Pomme Bio</b> </p>
Vendredi	<p>Céleri râpé - Sauce mayonnaise au curry                  Rôti de dinde  - Sauce champignons                  /Galette végétarienne - Sauce champignons                  Riz de Camargue IGP pilaf                   Brie                  Flan nappé caramel</p>

