

ECOLE COUX
Du 25/11/2024 au 29/11/2024

		Menu	
	Lundi	Carottes Bio râpées ^{Bio} - Vinaigrette aux agrumes Saucisse de Toulouse (régional) ^R /Roulé végétal goût merguez Écrasé de pommes de terre Cantal AOP ^P Liégeois vanille	
	Mardi	Salade verte - Vinaigrette Quenelle nature - Sauce tomate Haricots verts Bio persillés ^{Bio} Vache qui rit Bio ^{Bio} Orange Bio ^{Bio}	
	Mercredi		
	Jeudi	Saucisson sec /Beignets de chou fleur Boulettes au boeuf - Sauce tomate /Boulettes végétariennes - Sauce tomate Torsades Bio ^{Bio} Verre de lait Bio ^{Bio} Kiwi Bio ^{Bio}	
	Vendredi	Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise Pavé de merlu MSC ^P ^R Gratin de chou fleur Yaourt nature BIO ^{Bio} ^R -, sucre Gâteau exotique coco ananas du chef ^P	


ECOLE COUX
Du 02/12/2024 au 06/12/2024

Menu

	Lundi	<p>Salade de pommes de terre, oignons et cornichons - Vinaigrette balsamique Emincé de cuisse de poulet - Sauce façon blanquette /Omelette au fromage Carottes CE2 - En persillade Yaourt vanille Bio Clémentine</p>
	Mardi	<p>Betteraves Bio - Vinaigrette Jambon blanc Label Rouge /Pané fromager Coquillettes Bio Emmental Bio râpé Flan au chocolat</p>
	Mercredi	
	Jeudi	<p>Crêpe au fromage Lasagnes au thon Camembert Bio Compote pomme banane</p>
	Vendredi	<p>Endives - Vinaigrette au miel Omelette du chef (MEA) aux fines herbes Petits pois aux oignons Yaourt arôme fraise au lait de la ferme des Aygues Gaufre liégeoise</p>

ECOLE COUX
Du 09/12/2024 au 13/12/2024

Menu

	Lundi	<p>Chou rouge râpé - Vinaigrette balsamique Sauté de porc 🇫🇷 - Sauce moutarde /Galette végétarienne - Sauce moutarde Chou fleur HVE persillé 🍷 Petit moulé ail et fines herbes Liégeois chocolat</p>	
	Mardi	<p>Salade iceberg - Vinaigrette Émincé végétal de pois Bio 🇫🇷 - Sauce au curry Semoule Bio 🇫🇷 Suisse fruité Orange Bio 🇫🇷</p>	
	Mercredi		
	Jeudi	<p>Carottes râpées 🍷 - Vinaigrette à l'orange Sauté de boeuf 🇫🇷 - Sauce façon bourguignon /Galette végétarienne - Sauce façon bourguignon Riz de Camargue IGP pilaf 🍷 Yaourt nature BIO de la laiterie CARRIER 🇫🇷 - , sucre Banane Bio 🇫🇷</p>	
	Vendredi	<p>Salade de pommes de terre, maïs 🇫🇷 - Vinaigrette ciboulette Filet de saumon MSC 🍷 - Sauce à l'oseille Brocolis Bio 🇫🇷 Le rond HVE de la ferme des Ayguees (régional) 🇫🇷 🍷 Compote fraîche pomme Bio vanille 🇫🇷 🍷</p>	