

ECOLE COUX
Du 31/03/2025 au 04/04/2025

		Menu	
	Lundi	Lentilles Bio - Vinaigrette à l'échalote Nuggets de poulet pané /Nuggets de maïs Carottes CE2 à l'ail Yaourt nature Bio du GAEC de la Grange Kiwi Bio	
	Mardi	Pizza au fromage Paupiette de veau FR - Sauce crème /Quenelle nature - Sauce crème Haricots verts Bio persillés Saint Nectaire AOP Mousse au chocolat au lait	
	Mercredi		
	Jeudi	Chou fleur CE2 - Sauce façon cocktail Jambon blanc Label Rouge /Pané fromager Macaronis Bio Bournette du Vercors (régional) Compote fraîche pomme Bio au speculoos	
	Vendredi	Salade verte Vinaigrette Omelette au fromage Pommes de terre cubes rissolées Sauce ketchup Emmental Bio Gaufre de Liège	

ECOLE COUX
Du 07/04/2025 au 11/04/2025

Menu

	Lundi	<p>Haricots verts Bio - Vinaigrette aux oignons rouges</p> <p>Perle riz et pois chiche </p> <p>Brunoise de légumes - Sauce tomate</p> <p>Pont l'Evêque AOP </p> <p>Poire</p>	
	Mardi	<p>Carottes Bio râpées - Vinaigrette au citron</p> <p>Raviolis au boeuf</p> <p>/Raviolini au fromage et tomate</p> <p>Yaourt nature Bio de la laiterie CARRIER </p> <p>Kiwi Bio </p>	
	Mercredi		
	Jeudi	<p>Saucisson sec</p> <p>/Crêpe au fromage</p> <p>Pilon de poulet rôti - Façon couscous</p> <p>/Boulettes végétariennes - Façon couscous</p> <p>Semoule Bio </p> <p>Gouda Bio </p> <p>Flan à la vanille</p>	
	Vendredi	<p>Salade verte</p> <p>Vinaigrette</p> <p>Brandade de colin MSC à la purée de carottes</p> <p>Yaourt nature HVE au lait de la Ferme CHAMBON </p> <p>Tarte aux poires du chef </p>	