

ECOLE COUX
Du 05/05/2025 au 09/05/2025

Menu



Lundi

Chou fleur - Vinaigrette à l'échalote
 Filet de colin d'Alaska MSC - Sauce provençale
Semoule Bio
 Suisse fruité
Pomme Bio (régional)

Mardi

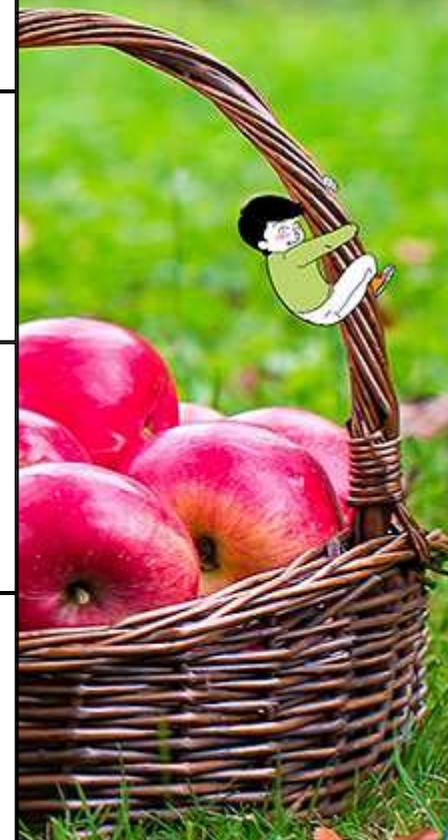
Salade de **coquillettes Bio**, œuf et emmental - Vinaigrette balsamique
 Paupiette de dinde - Sauce au jus
 /Omelette au fromage
Carottes Bio persillées
Le rond HVE de la ferme des Aygues (régional)
 Flan nappé caramel

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Betteraves Bio - Vinaigrette
 Sauté de **boeuf (régional)** - Sauce à la moutarde à l'ancienne
 /Pavé de merlu MSC - Sauce à la lombarde
 Rosti de pommes de terre
Vercorais (régional)
Orange Bio



ECOLE COUX
Du 12/05/2025 au 16/05/2025

Menu



Lundi	<p>Crêpe au fromage Jambalaya aux légumes Riz de Camargue IGP 🇫🇷 Yaourt arôme abricot au lait de la ferme des Ayguees 🇫🇷 Madeleine aux pépites de chocolat</p>
Mardi	<p>Haricots verts Bio 🇫🇷 - Vinaigrette aux fines herbes Rôti de porc issu de porc Label Rouge 🇫🇷 - Sauce au jus /Pané fromager Petits pois aux oignons Camembert Bio 🇫🇷 Ananas au sirop</p>
Mercredi	
Jeudi	<p>Salade iceberg - Vinaigrette balsamique Boulettes au boeuf 🇫🇷 - Sauce arrabiata /Boulettes végétariennes - Sauce arrabiata Macaronis Bio 🇫🇷 Emmental Bio râpé 🇫🇷 Compote fraîche pomme Bio fraise 🇫🇷 🍷</p>
Vendredi	<p>Tarte du chef au thon ,tomate, moutarde 🍷 Poisson blanc meunière MSC 🇫🇷 Brocolis béchamel Yaourt nature HVE au lait de la Ferme CHAMBON 🇫🇷 🇫🇷 Banane Bio 🇫🇷</p>