

ECOLE COUX
Du 29/09/2025 au 03/10/2025

Menu



Lundi

Mélange de boulgour et maïs - Vinaigrette
Paupiette de dinde - Sauce chasseur
/Quenelle nature - Sauce chasseur
Haricots verts Bio persillés
Camembert Bio
Prune

Mardi

Concombre - Vinaigrette aux fines herbes
Curry de **carottes et pois chiche Bio**
Semoule Bio
Tomme noire IGP
Flan au chocolat

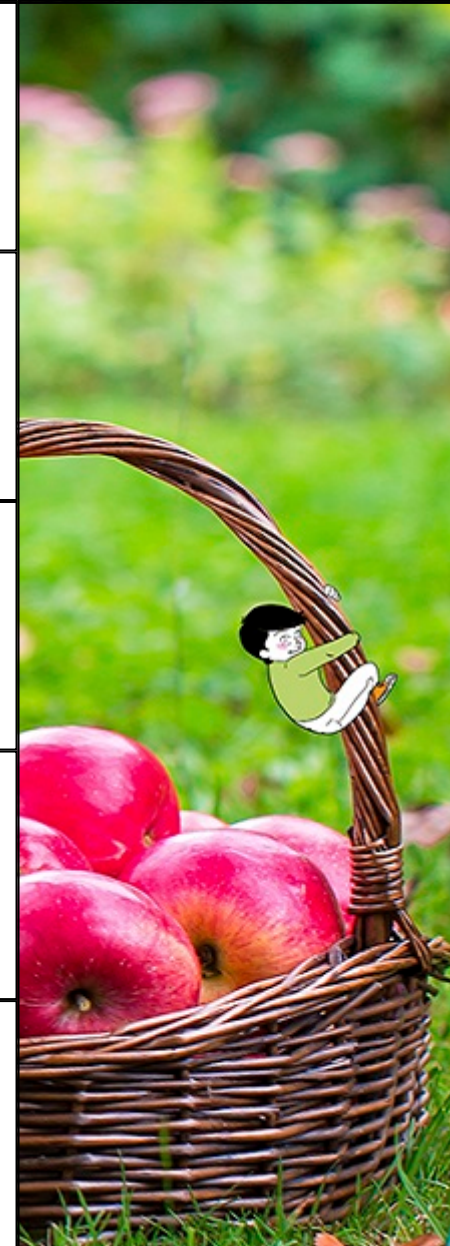
Mercredi

Jeudi

Salade verte - Vinaigrette balsamique
Jambon blanc issu de porc Label Rouge
/Nuggets de maïs
Coquillettes Bio
Emmental Bio râpé
Banane Bio

Vendredi

Crêpe au fromage
Pavé de merlu MSC - Sauce Dieppoise
Petits pois
Yaourt nature HVE au lait **de la Ferme CHAMBON**
Compote fraîche **pomme Bio**



*Tous nos menus sont susceptibles de modifications suivant nos approvisionnements.
Veuillez vous référer au corps du bon de livraison, ci-dessous, pour l'origine des viandes.*

ECOLE COUX
Du 06/10/2025 au 10/10/2025

Menu



Lundi

Chou fleur CE2 🍷 - Vinaigrette ciboulette
Gratin de gnocchis sarde à la provençale à l'**emmental Bio** 🌿
Vercorais (régional) 🍷
Ananas au sirop

Mardi

Carottes Bio râpées 🌿 - Vinaigrette à l'orange
Rôti de dinde 🇫🇷 - Sauce Bercy
/Filet de hoki MSC 🍷 - Sauce Bercy
Riz de camargue IGP aux petits légumes 🍷
Emmental Bio 🌿
Liégeois vanille

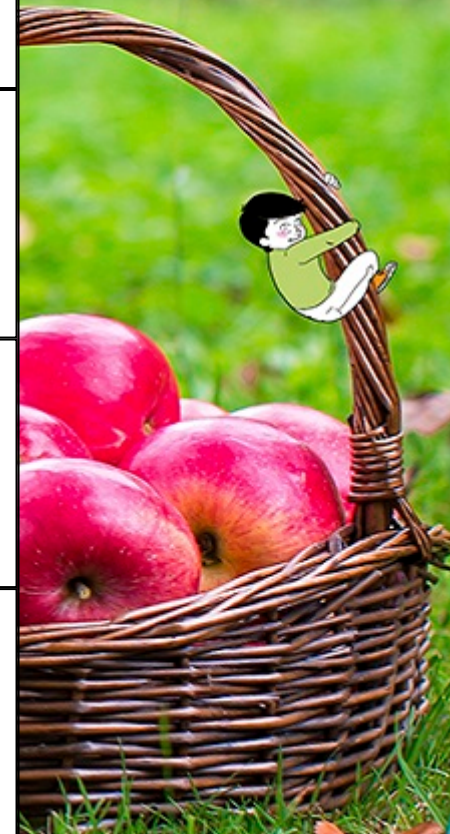
Mercredi

Jeudi

Salade verte - Vinaigrette au xérès
Lasagnes au boeuf 🍷
/Lasagnes au thon
Le rond HVE de la ferme des Ayguees (régional) 🍷 🌿
Poire

Vendredi

Pois chiches - Vinaigrette
Filet de Poisson pané MSC 🍷
Épinards à la Béchamel
Vache qui rit Bio 🌿
Crème dessert du chef au caramel 🍷



ECOLE COUX
Du 13/10/2025 au 17/10/2025

Menu



Lundi

Salade de pommes de terre et oeufs durs - Vinaigrette
 Emincé de cuisse de poulet 🇫🇷 - Sauce champignons
 /Filet de colin d'Alaska MSC 🐟 - Sauce champignons
Haricots verts Bio à l'échalote 🌿
 Yaourt arôme fruits de bois **au lait de la ferme des Aiguees** 🐄
 Prune 🍷

Mardi

Céleri râpé - Vinaigrette aux fines herbes
 Filet de saumon MSC 🐟 - Sauce citron
Semoule Bio 🌿
 Cantal AOP 🐄
Pomme Bio 🍷

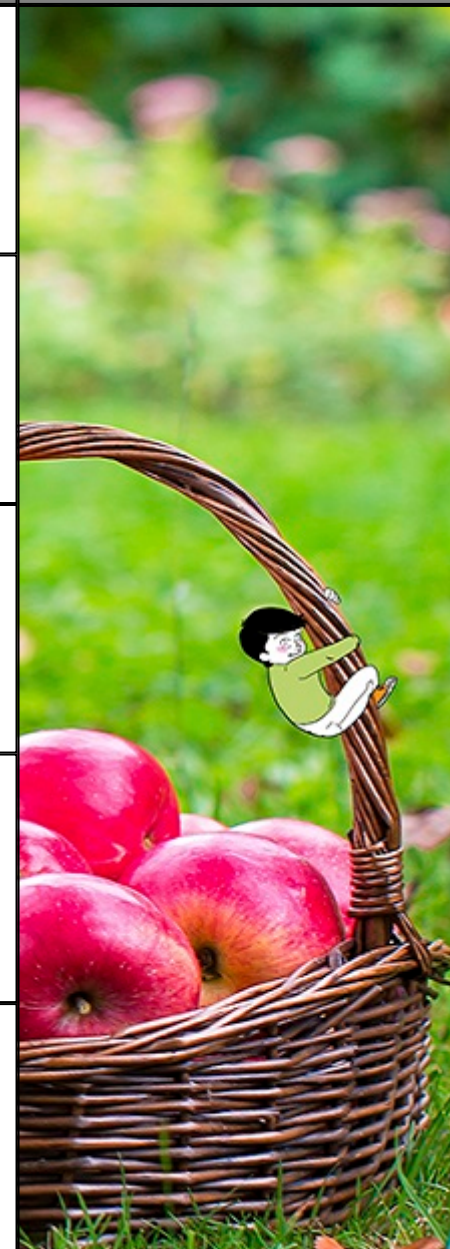
Mercredi

Jeudi

Accras de morue
 Feijoada (à associer avec féculent)
 /CC Feijoada végétarienne (à associer avec féculent)
 Riz de Camargue IGP pilaf 🐟
Bûche du pilat (régional) 🍷
 Flan pâtissier façon pasteis de nata

Vendredi

Chou blanc râpé 🐟 - Vinaigrette au miel
 Gratin de pâte alpina HVE à la tomate
Edam Bio 🌿
Banane Bio 🌿



*Tous nos menus sont susceptibles de modifications suivant nos approvisionnements.
 Veuillez vous référer au corps du bon de livraison, ci-dessous, pour l'origine des viandes.*

ECOLE COUX
Du 20/10/2025 au 24/10/2025

Menu

api

Lundi

Taboulé d'hiver (**semoule Bio**) - Vinaigrette au citron
 Sauté de porc - Sauce aux pommes, au miel et aux épices
 /Pavé de merlu MSC - Sauce aux pommes, au miel et aux épices
 Brocolis à l'ail
 Cantal AOP
 Flan nappé caramel

Mardi

Carottes râpées - Vinaigrette à l'orange
 Morceaux de colin d'Alaska MSC au four
 Gratin de chou fleur CE2
 Brie
 Beignet chocolat noisette

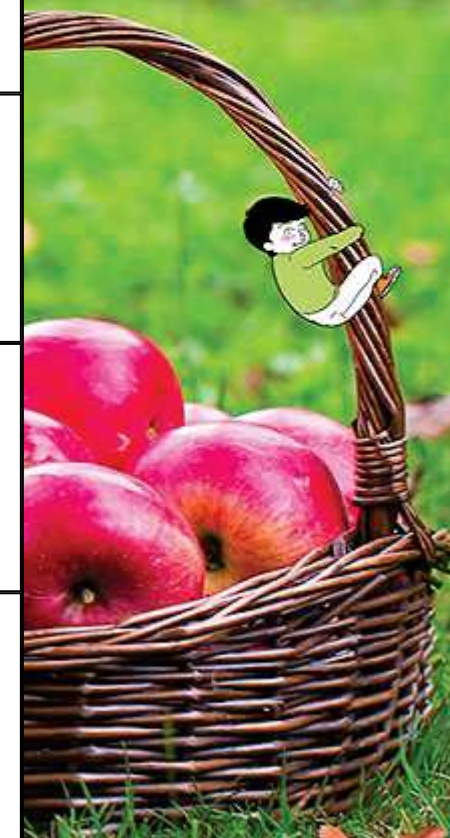
Mercredi

Jeudi

Endives - Vinaigrette miel et balsamique
 Rôti de dinde - Sauce aux oignons
 /Omelette du chef (MEA)
 Pommes de terre persillées
Mimolette Bio
 Poire

Vendredi

Salade verte - Vinaigrette au basilic
 Raviolini au fromage, sauce tomate
 Suisse sucré
 Compote fraîche **pomme Bio** vanille



ECOLE COUX
Du 27/10/2025 au 31/10/2025

Menu



Lundi

Beignets de chou fleur
Poisson blanc meunière MSC - Sauce champignons
Épinards à la Béchamel
Bûche du pilat (régional)
Clémentine

Mardi

Brocolis - Vinaigrette à l'échalote
Emincé de cuisse de poulet - Sauce au curry
/Morceaux de colin d'Alaska - Sauce au curry
Riz de Camargue IGP pilaf
Fourme d'Ambert AOP (régional)
Banane Bio

Mercredi

Jeudi

Potage Dubarry
Galette végétarienne au boulgour
Haricots verts Bio persillés
Vache qui rit Bio
Mousse au chocolat au lait

Vendredi

Oeuf dur - Sauce mayonnaise
Saucisse de Toulouse - , ketchup
/Filet de lieu noir MSC tomate au four
Purée de pommes de terre et patate douce
Verre de **lait Bio**
Cake du chef marbré potimarron et chocolat

