

ECOLE MASNEUF
Du 03/11/2025 au 07/11/2025

Menu



Lundi

Carottes Bio râpées - Vinaigrette au curry
Gratin de pommes de terre façon tartiflette
Yaourt Bio nature (régional)
Pomme Bio

Mardi

Salade de blé et mimolette - Vinaigrette
Paupiette au veau FR - Sauce au poivre
/Quenelle nature - Sauce au poivre
Haricots verts Bio persillés
Petit moulé nature
Crème dessert vanille HVE au lait de la ferme Chambon

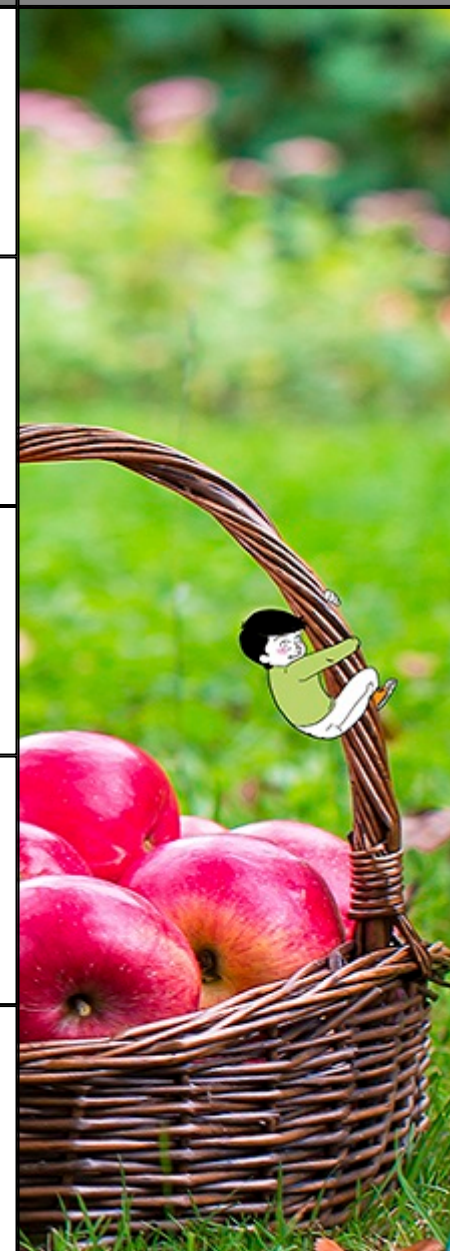
Mercredi

Jeudi

Cake au chèvre et butternut
Rôti de porc issu de porc Label Rouge - Sauce à la moutarde à l'ancienne
/Pavé de merlu MSC - Sauce à la moutarde à l'ancienne
Chou fleur CE2 persillé
Yaourt arôme fruits de bois au lait de la ferme des Ayguees
Banane Bio

Vendredi

Salade verte - Vinaigrette à l'échalote
Filet de saumon MSC - Sauce à l'oseille
Boulgour Bio
Edam Bio
Compote fraîche pomme ananas



ECOLE COUX
Du 10/11/2025 au 14/11/2025

Menu



Lundi

Chou rouge râpé - Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne
 Hachis parmentier de boeuf
 /Parmentier de poisson
Le rond HVE de la ferme des Aygüees (régional)
 Poire

Mardi

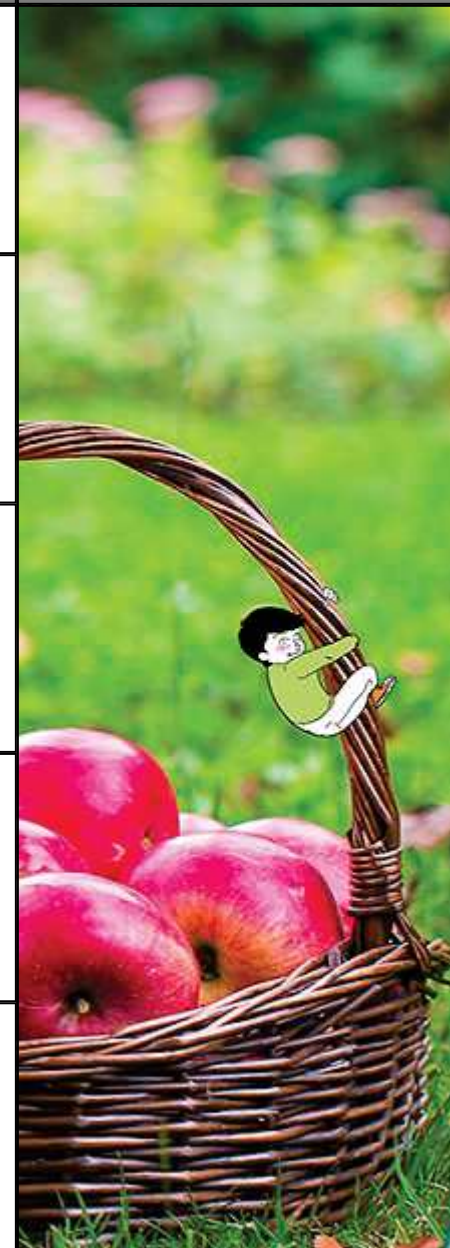
Mercredi

Jeudi

Potage de légumes verts (concentré)
 Pastachiches HVE sauce crème et emmental
Mimolette Bio
Pomme Bio

Vendredi

Mélange de carottes et panais râpés - Vinaigrette
 Poisson blanc meunière
 Gratin de potiron Béchamel
 Suisse sucré
 Gâteau du chef aux noisettes et au miel



*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.*