

ECOLE COUX
Du 23/02/2026 au 27/02/2026

Menu



Lundi

Pépinettes - Vinaigrette au ketchup
Cordon bleu de dinde FR
/Nuggets végétarien de blé
Gratin de chou fleur CE2 béchamel
Vache qui rit Bio
Pomme Bio

Mardi

Pâté de campagne issu de porc Label Rouge
/Oeuf dur - Sauce mayonnaise
Filet de colin d'Alaska MSC - Sauce au curry doux
Haricots verts Bio persillés
Yaourt nature **Bio** de la laiterie **CARRIER**
Gaufre liégeoise

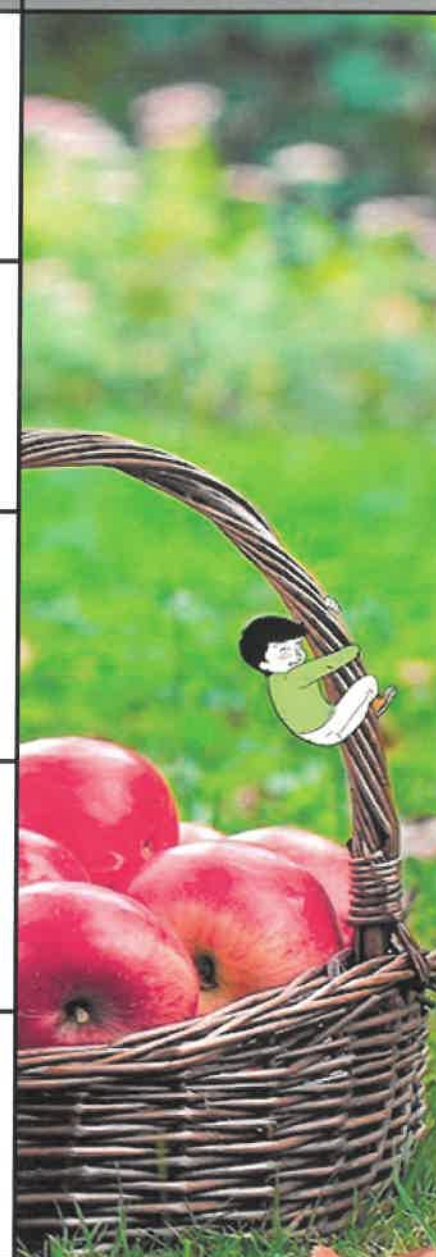
Mercredi

Salade verte - Vinaigrette
Jambon blanc issu de porc Label Rouge
/Saucisse végétale (goût merguez)
Purée de pommes de terre du Chef
Emmental Bio
Crème dessert caramel HVE **au lait de la ferme de Chambon**

Jeudi

Vendredi

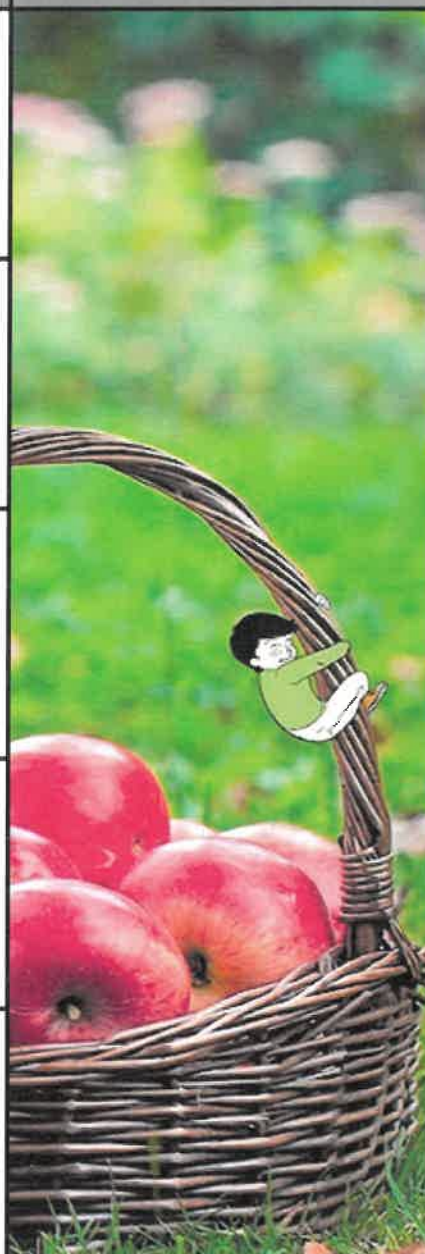
Endives - Vinaigrette miel et balsamique
Paella végétarienne au riz de Camargue IGP
Yaourt arôme abricot **au lait de la ferme des Aygues**
Banane Bio



*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 02/03/2026 au 06/03/2026

Menu

	Lundi	Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise Légumes couscous - Sauce raz el hanout Semoule Bio Le rond HVE de la ferme des Ayguees (régional) Kiwi Bio	
	Mardi	Salade de coquillettes Bio , œuf et emmental - Vinaigrette Beignet de calamars à la romaine Brocolis béchamel Yaourt nature HVE au lait de la Ferme CHAMBON Orange Bio	
	Mercredi		
	Jeudi	Salade verte - Vinaigrette balsamique Lasagnes au boeuf /Lasagnes au thon Suisse sucré Donuts	
	Vendredi	Salade de haricots rouges, maïs, tomate et poivron - Vinaigrette aux épices mexicaines Rôti de porc issu de porc Label Rouge - Sauce au jus /Omelette du chef (MEA) Carottes Ce2 à l'ail Saint Môret Bio Compote fraîche pomme Bio cannelle	

ECOLE COUX
Du 09/03/2026 au 13/03/2026

Menu



Lundi

Betteraves Bio - Vinaigrette à l'échalote
Marmite de limande MSC - Sauce citron
Boullgour
Bûche du pilat (régional)
Kiwi Bio

Mardi

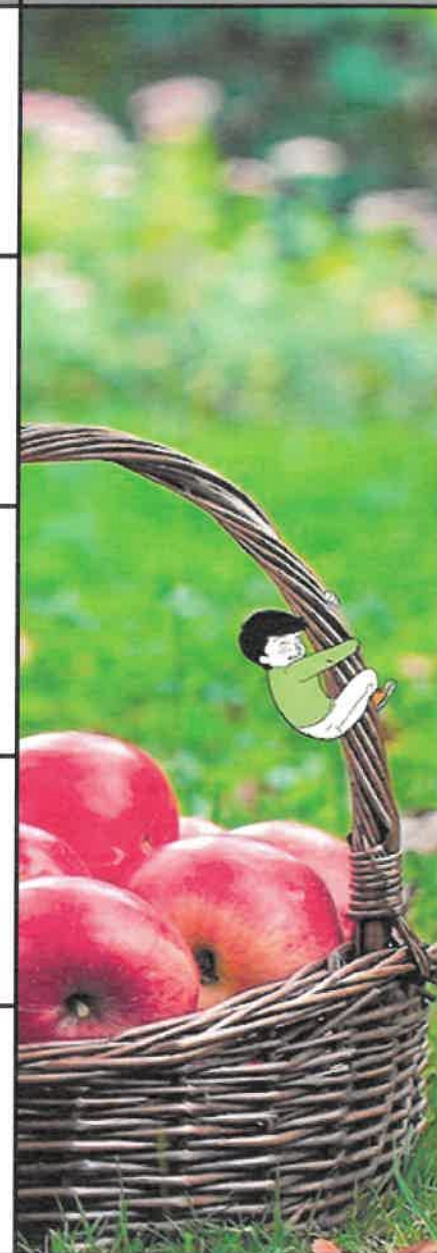
Carottes râpées - Vinaigrette ciboulette
Tortillas de pommes de terre, épinards, (**emmental Bio**)
Camembert Bio
Crème dessert vanille HVE **au lait de la ferme Chambon**

Mercredi

Jeudi

Velouté de butternut
Bolognaise de boeuf
/Bolognaise de lentilles
Macaronis Bio
Emmental Bio râpé
Mandarine

Vendredi



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