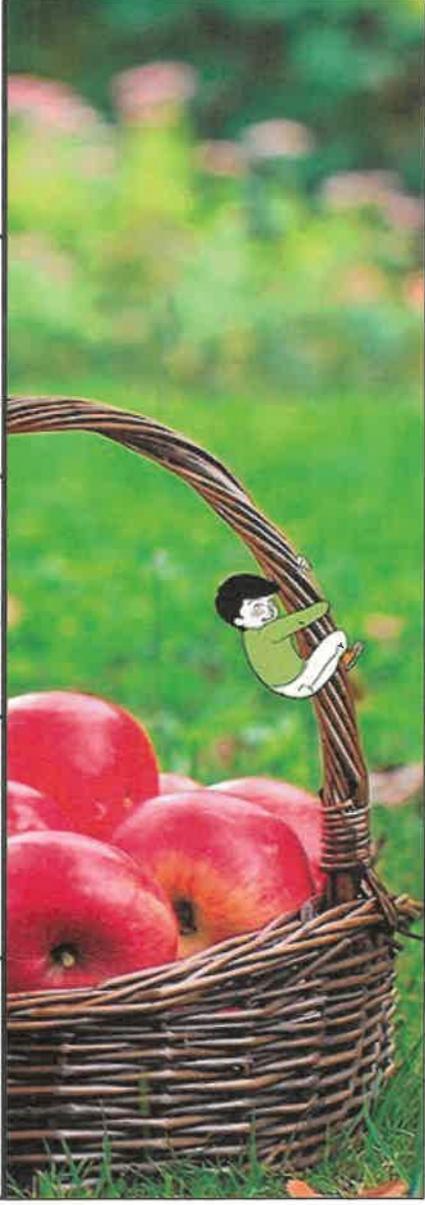


ECOLE COUX
Du 27/11/2023 au 01/12/2023

Menu

	Lundi	<p>Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise Saucisse de Toulouse (régional) 🇫🇷 /Galette végétarienne Lentilles Bio au jus 🇫🇷 Yaourt arôme abricot ferme des Ayguees (régional) 🇫🇷 Poire (régional)</p>	
	Mardi	<p>Carottes râpées (régional) 🇫🇷🇫🇷 - Vinaigrette à l'huile d'olive Gratin de gnocchis à la provençale Edam Bio 🇫🇷 Crème dessert vanille HVE de la ferme Chambon 🇫🇷</p>	
	Mercredi		
	Jeudi	<p>Crêpe au fromage Sauté de boeuf (régional) 🇫🇷🇫🇷 - Façon carbonade /Filet de hoki MSC 🇫🇷 - Sauce citron Petits pois Pont l'Evêque AOP 🇫🇷 Orange Bio 🇫🇷</p>	
	Vendredi	<p>Saucisson sec /Rillettes de thon Marmite de la mer 🇫🇷 Gratin de poireaux et pommes de terre Suisse sucré Gâteau au chocolat du chef 🇫🇷</p>	

ECOLE COUX
Du 04/12/2023 au 08/12/2023

Menu

	Lundi	<p>Tarte au fromage du chef </p> <p>Emincé de dinde - Sauce au curry</p> <p>/Quenelle nature - Sauce au curry</p> <p>Carottes CE2 - , persil</p> <p>Bleu du Vercors </p> <p>Clémentine</p>
	Mardi	<p>Chou fleur - Vinaigrette façon cocktail</p> <p>Poisson blanc meunière </p> <p>Purée de pommes de terre et butternut</p> <p>Yaourt nature HVE - , sucre</p> <p>Pomme Bio (régional) </p>
	Mercredi	
	Jeudi	<p>Endives - Vinaigrette au miel</p> <p>Gratin aux allumettes de porc façon tartiflette </p> <p>/Gratin de pommes de terre au fromage</p> <p>Compote fraîche pomme Bio vanille </p> <p>Petit beurre</p>
	Vendredi	<p>Betteraves Bio - Vinaigrette</p> <p>Egréné végétal de fèves et pois Bio - Sauce Italienne</p> <p>Riz Bio Pilaf </p> <p>Yaourt nature Bio GAEC des 2 rivières </p> <p>Banane Bio </p>

ECOLE COUX
Du 11/12/2023 au 15/12/2023

Menu

	Lundi	<p>Mélange de carotte et chou râpé 🇫🇷 - Vinaigrette Sauté de porc (régional) 🇫🇷 - Sauce dijonnaise /Médailon de merlu MSC 🇫🇷 🇫🇷 - Sauce à l'oseille Blé CE2 pilaf Vercorais 🇫🇷 Liégeois chocolat</p>	
	Mardi	<p>Salade iceberg - Vinaigrette à l'huile d'olive Quenelle nature (régional) 🇫🇷 🇫🇷 - Sauce tomate Haricots verts Bio persillés 🇫🇷 Yaourt arôme fruits de bois ferme des Aygues (régional) 🇫🇷 🇫🇷 Pomme Bio (régional) 🇫🇷 🇫🇷</p>	
	Mercredi		
	Jeudi	<p>Salade mimosa (perles de pâtes, carottes, oeuf) - Sauce mayonnaise Sauté de boeuf (régional) 🇫🇷 🇫🇷 - Sauce échalotes /Omelette nature fraîche Chou fleur persillé YAOURT HVE 🇫🇷 🇫🇷 - , sucre Orange Bio 🇫🇷</p>	
	Vendredi	<p>Quiche Lorraine /Tarte au fromage du chef 🇫🇷 Nuggets de poisson Epinards béchamel Saint Nectaire AOP 🇫🇷 Banane Bio 🇫🇷</p>	