

(BUXEROLLES) ECOLE
Du 21/09/2026 au 25/09/2026

Menus		
Lundi	Mélange de carotte et chou râpé - Vinaigrette Sauté de porc (régional) - Sauce romarin /Sauté de dinde FR /Émincé végétal au pois et blé Petits pois CE2 Gouda Mousse au chocolat au lait	
Mardi	Melon 1/6 Paëlla végétarienne au riz Bio Verre de lait Fruit de saison	
Mercredi	Concombre - Vinaigrette persillée Saumon façon carbonara /Boulettes végétariennes Blé pilaf Camembert Bio Crème dessert à la vanille	
Jeudi	Céleri râpé - Sauce façon remoulade Emincé de cuisse de poulet - Sauce champignons /Émincé végétal au pois Bio Ratatouille Vache qui rit Fruit de saison Bio	
Vendredi	Friand au fromage Filet de colin d'Alaska MSC - Sauce provençale /Galette de boudgour, pois chiches et emmental à l'oriental Julienne de légumes Tomme blanche Clafoutis aux cerises	

(BUXEROLLES) ECOLE

Du 21/09/2026 au 25/09/2026

Menus

api			
Lundi	Mélange de carotte et chou râpé - Vinaigrette Sauté de porc (régional)  - Sauce romarin /Sauté de dinde FR  /Émincé végétal au pois et blé Petits pois CE2 Gouda Mousse au chocolat au lait		
Mardi	Melon 1/6 Paëlla végétarienne au riz Bio  Verre de lait Fruit de saison		
Mercredi	Concombre - Vinaigrette persillée Saumon façon carbonara /Boulettes végétariennes Blé pilaf Camembert Bio  Crème dessert à la vanille		
Jeudi	Céleri râpé - Sauce façon remoulade Emincé de cuisse de poulet  - Sauce champignons /Émincé végétal au pois Bio  Ratatouille Vache qui rit Fruit de saison Bio 		
Vendredi	Friend au fromage Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce provençale /Galette de boudgour, pois chiches et emmental à l'oriental Julienne de légumes Tomme blanche Clafoutis aux cerises 		

(BUXEROLLES) ECOLE

Du 28/09/2026 au 02/10/2026

Menus

 			
Lundi	Salade de blé arlequin chipolatas (régionale)  /Saucisse végétale (façon chipo) Haricots verts ail et persil Yaourt sucré vrac (régional)  Fruit de saison Bio 		
Mardi	Tomates - Vinaigrette à l'huile d'olive Curry doux de carottes et pois chiche Semoule Bio  Mimolette Liégeois vanille		
Mercredi	Carottes râpées (régional)  - Vinaigrette persillée Pilon de poulet rôti  /Galette de blé, fromage et épinard Rosti de pommes de terre 4/5/6 Fromage blanc (vrac - régional)  Cocktail de fruits		
Jeudi	Salade de coquillettes Bio ,  œuf et emmental  Brandade de colin MSC /Gratin de pommes de terre et emmental Bio  Salade iceberg - Vinaigrette Gouda Fruit de saison Bio 		
Vendredi	Concombre - Vinaigrette ROTI DE DINDE LOCAL  - Sauce au jus /Cordon végétal Chou fleur CE2 persillé  Verre de lait Bio  Cake du chef au chocolat 		