

(BUXEROLLES) ECOLE
Du 02/11/2026 au 06/11/2026

Menus

			
Lundi	Carottes râpées - Vinaigrette Fusilli Bio - Bolognaise de lentilles Gouda Fruit de saison		
Mardi	Salade de perles, tomates et maïs - Vinaigrette persillée Emincé de cuisse de poulet  - Sauce currywurst /Émincé végétal au pois Bio  - Sauce currywurst Haricots verts persillés Tomme grise Yaourt arôme (régional) 		
Mercredi	Macédoine de légumes CE2 - Sauce mayonnaise /Macédoine de légumes - Vinaigrette Nuggets de poisson /Omelette nature Épinards à la Béchamel Camembert Fruit de saison Bio 		
Jeudi	Velouté de courgettes Sauté de dinde  - Sauce aux épices /Cordon végétal Semoule Bio  Emmental Liégeois chocolat		
Vendredi	Céleri râpé - Sauce façon remoulade /Céleri râpé - Vinaigrette ciboulette Chili con carne /Chili sin carne Riz pilaf Yaourt sucré vrac (régional)  Gâteau du chef aux pommes 		

Nos menus sont susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.
Toutes nos viandes de boeuf, de porc et de volaille sont d'origine Française.

(BUXEROLLES)

Du 09/11/2026 au 13/11/2026

Menus

 		
Lundi	Betteraves Bio - Vinaigrette Filet de colin d'Alaska MSC - Sauce Nantua Galette végétale Purée de pommes de terre Yaourt Bio sucré Fruit de saison Bio	
Mardi	Salade de blé Bio aux petits légumes - Vinaigrette - , ciboulette Nuggets végétarien de blé Brocolis Carré frais Flan nappé caramel	
Mercredi		
Jeudi	Carottes râpées (régional) - Vinaigrette ROTI DE DINDE LOCAL /Saucisse végétale (façon chipo) Chou fleur CE2 Béchamel Brie Fruit de saison Bio	
Vendredi	Salade batavia - Vinaigrette Bolognaise de boeuf /Bolognaise de lentilles Penne Edam Bio Compote fraîche pomme - , brisures de speculoos	

(BUXEROLLES) ECOLE JEAN MARIE PARATTE MATERNELLE
Du 16/11/2026 au 20/11/2026

Menus

 		
Lundi	Chou rouge râpé - Vinaigrette Crêpe au fromage Carottes Bio Camembert Bio Mousse au chocolat au lait	
Mardi	Salade batavia - Vinaigrette ciboulette Hachis parmentier de boeuf (boeuf Français) /Parmentier à l'égrainé de pois Vache qui rit Fruit de saison Bio	
Mercredi	Oeuf dur - Sauce mayonnaise /Pâté de campagne Saucisse de Toulouse grillée /Saucisse végétale (façon chipo) /Saucisse de volaille Lentilles Bio au jus Petit moulé ail et fines herbes Compote pomme cassis	
Jeudi	Salade de coquillettes Bio, tomates et maïs - Vinaigrette au pesto Poisson blanc meunière MSC - Sauce citron /Omelette nature Épinards à la Béchamel Fromage blanc sucré Fruit de saison Bio	
Vendredi	Potage de potimarron /Betteraves - Vinaigrette à la framboise Jambon blanc /Jambon de dinde /Pané fromager Coquillettes Bio emmental Bio râpé Semoule au lait (recette du chef)	

