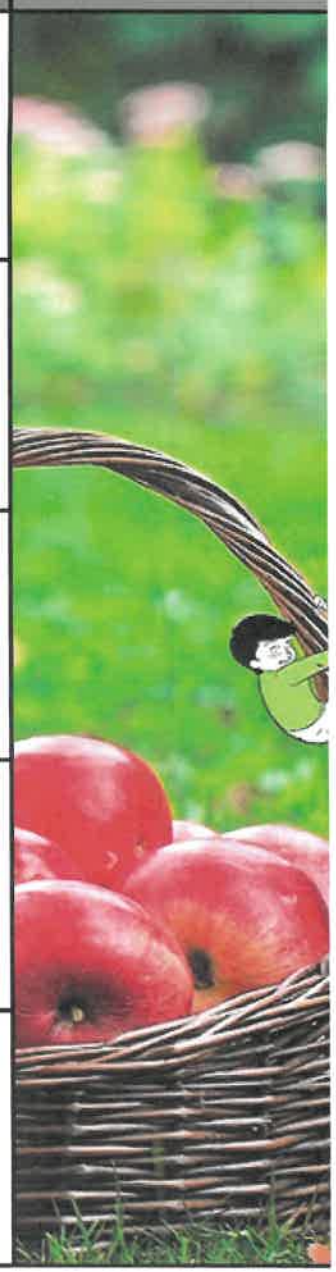
(BUXEROLLES) ECOLE
Du 23/11/2026 au 27/11/2026



	Menus
Lundi	Mélange de carotte et chou râpé - Vinaigrette Brandade de colin MSC /Parmentier de **lentilles Bio** et butternut **Gouda Bio** **Yaourt** arôme (régional)
Mardi	Taboulé d'hiver (**semoule Bio**) Sauté de **porc (régional)** - Sauce au thym /Sauté de dinde FR /Pané fromager Printanière de légumes Suisse sucré Fruit de saison
Mercredi	**Céleri** râpé **(régional)** - Sauce façon remoulade /Céleri râpé - Vinaigrette au fromage blanc et ciboulette Sauce façon blanquette - Sauté de dinde FR /Saucisse végétale (façon chipo) **Haricots verts Bio** Brie Crème dessert au chocolat
Jeudi	Brocolis Bio - Vinaigrette persillée Émincé végétal au **pois Bio** - Sauce tomate **Riz Bio** créole Buchette lait mélange **Fruit de saison Bio**
Vendredi	Velouté de potiron /Oeuf dur - Vinaigrette Cordon bleu de dinde FR /Cordon végétal Chou fleur CE2 persillé **Saint Môret Bio** Gâteau du chef à la vanille



Bio Régional Origine France Produit labellisé Plat signature

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) ECOLE [redacted]

Du 30/11/2026 au 04/12/2026



	Menus
Lundi	Salade de pommes de terre, maïs - Vinaigrette à l'échalote Emincé de dinde FR - Sauce currywurst /Émincé végétal au **pois Bio** - Sauce currywurst **Haricots verts Bio** persillés **Camembert Bio** Crème dessert à la vanille
Mardi	**Betteraves Bio** - Vinaigrette persillée Filet de colin d'Alaska MSC - Sauce Nantua /Galette de boulgour, pois chiches et emmental à l'oriental **Coquillettes Bio** au beurre Fromage blanc sucré **Fruit de saison Bio**
Mercredi	Pâté de campagne /Crêpe au fromage /Crêpe au fromage Emincé de cuisse de poulet - Sauce champignons /Galette de blé, fromage et épinard Purée de pommes de terre **Yaourt** arôme (régional) Fruit de saison
Jeudi	Potage de potimarron /Chou rouge râpé - Vinaigrette à l'échalote Haché de veau CE2 - Sauce tomate /Boulettes végétariennes - Sauce tomate Épinards à la Béchamel **Mimolette Bio** Clémentine
Vendredi	Vinaigrette - Mélange de carottes et panais râpés Chili sin carne au **riz Bio** Crème anglaise Gateau du chef au chocolat



Origine France Bio Produit labellisé Régional Plat signature

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