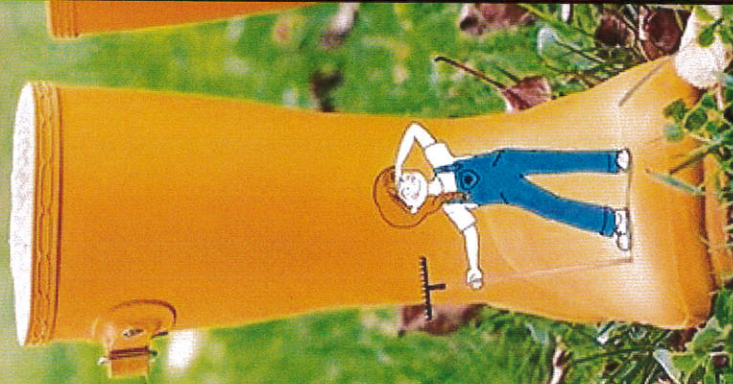


ECOLE LARAJASSE
Du 22/09/2025 au 26/09/2025

Menus

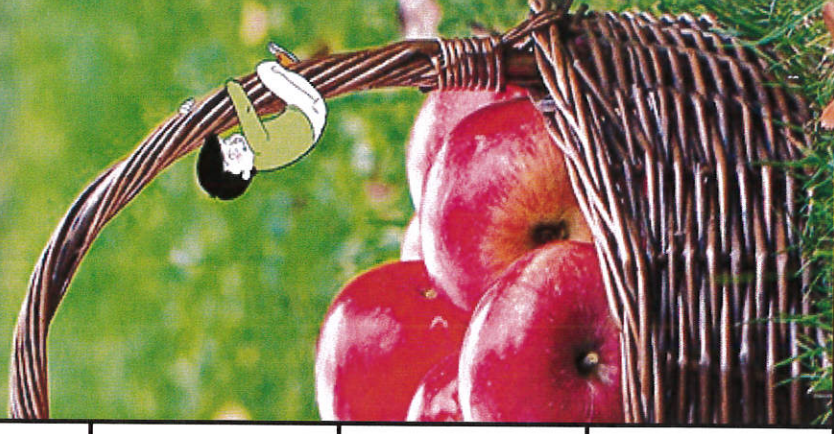


Taboulé (semoule Bio) Estival
Sauté de poulet région - Sauce champignons
Brocolis
Gouda Bio
Pomme Bio

Carottes râpées - Vinaigrette
Encornets de calamars - Sauce provençale
Riz Bio Pilaf
Yaourt HVE aromatisé abricot au lait de la ferme des Aigüees région
Raisin

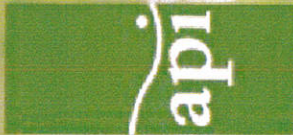
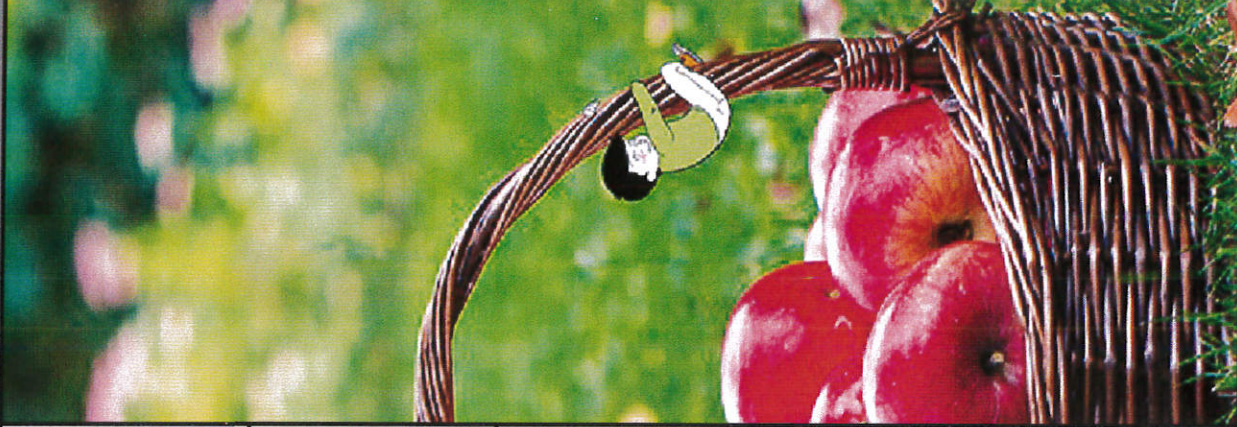
Salade iceberg - Vinaigrette
Parmentier de lentilles à la tomate
Saint Nectaire AOP
Crème dessert vanille HVE au lait de la ferme Chambon

Tomates - Vinaigrette au basilic
Lasagnes au boeuf, mozzarella
Fromage blanc nature - , coulis de fruits rouges



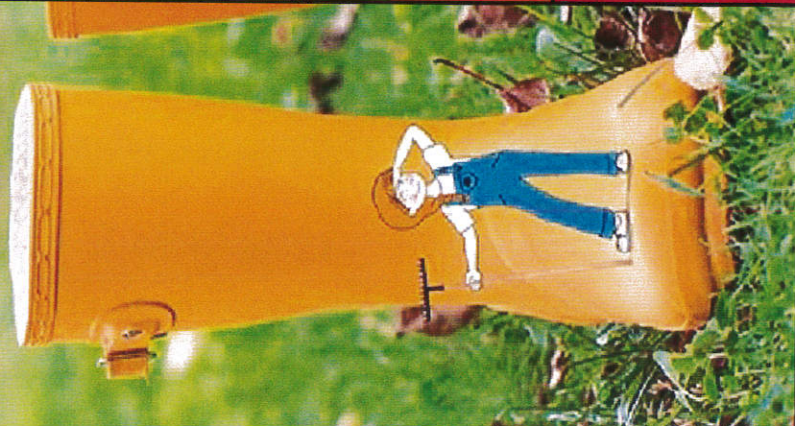
ECOLE LARAJASSE
Du 29/09/2025 au 03/10/2025

Menus

	Lundi	Betteraves Bio - Vinaigrette persillée Jambon blanc issu de porc Label Rouge Coquillettes Bio Emmental Bio râpé Prune	
	Mardi	Concombre - Vinaigrette aux fines herbes Curry de carottes et pois chiche Bio Semoule Bio Brique de vache du Forez Flan au chocolat	
	Mercredi		
	Jeudi	Céleri râpé - Sauce façon remoulade Paupiette au veau - Sauce chasseur Pommes de terre cubes rissolées Petit moulé nature Compote fraîche de (pomme Bio) du chef	
	Vendredi	Crêpe au fromage Dos de colin d'Alaska MSC - Sauce Dieppoise Petits pois Yaourt Bio sucré Banane Bio	

ECOLE LARAJASSE
Du 06/10/2025 au 10/10/2025

Menus



Chou fleur CE2 - Sauce façon cocktail
Rôti de dinde - Sauce Bercy
Mélange de riz Bio aux petits légumes
Suisse sucré
Chocolat barre

Carottes râpées - Vinaigrette au curry
Gratin de gnocchis sardes à la provençale
Yaourt arôme coco Bio GAEC des 2 rivières (régional)
Poire

Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise
Bolognaise au boeuf
Fusilli Bio
Emmental Bio râpé
Crème dessert caramel HVE au lait de la ferme de Chambon

Salade verte - Vinaigrette aux fines herbes
Filet de Poisson pané MSC
Epinards béchamel
Camembert Bio
Gâteau du chef au chocolat

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi