

ECOLE ROCHEGUDE
Du 16/03/2026 au 20/03/2026

Menu



Lundi

Céleri râpé - Sauce façon remoulade
Chili sin carne
Riz de Camargue IGP pilaf 🇫🇷
Cantal AOP 🇫🇷
Crème dessert chocolat HVE **au lait de la ferme Chambon** 🇫🇷 🇫🇷

Mardi

Taboulé d'hiver (**semoule Bio**) 🇫🇷 - Vinaigrette au citron
Paupiette au veau FR 🇫🇷 - Sauce au jus
Carottes Ce2 🇫🇷
Yaourt nature **Bio** du GAEC de la Grange 🇫🇷 🇫🇷
Orange Bio 🇫🇷

Mercredi

Salade verte - Vinaigrette Caesar
Le Coodle
Crème anglaise
Pudding aux pepites de chocolat 🇫🇷

Jeudi

Vendredi

Mélange de **fusilli Bio** et cornichons 🇫🇷 - Vinaigrette persillée
Poisson blanc meunière MSC 🇫🇷
Gratin de chou fleur CE2 béchamel au curry au fromage (régional) 🇫🇷
Suisse sucré
Kiwi Bio 🇫🇷

