

**ECOLE SABLONS**  
**Du 17/03/2025 au 21/03/2025**

Menu



		Menu
<b>Lundi</b>		Mélange de <b>coquillettes Bio</b> et maïs <sup>Bio</sup> - Vinaigrette balsamique Rôti de dinde <sup>FR</sup> - Sauce Bercy /Galette végétarienne - Sauce Bercy Chou fleur CE2 <sup>FR</sup> -, persil Cantal AOP <sup>FR</sup> <b>Kiwi Bio</b> <sup>Bio</sup>
<b>Mardi</b>		Salade verte - Vinaigrette Filet de lieu noir MSC <sup>FR</sup> - Sauce romarin Riz de Camargue IGP pilaf <sup>FR</sup> <b>Vercorais</b> (régional) <sup>FR</sup> <b>Banane Bio</b> <sup>Bio</sup>
<b>Mercredi</b>		
<b>Jeudi</b>		Beignets de chou fleur Bolognaise de <b>lentilles Bio</b> <sup>Bio</sup> <b>Fusilli Bio</b> <sup>Bio</sup> <b>Emmental Bio</b> râpé <sup>Bio</sup> Compote pomme fraise
<b>Vendredi</b>		Salade mimosa (perles de pâtes, carottes, oeuf) - Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne Sauté de porc <sup>FR</sup> - Sauce moutarde /Nuggets de maïs Petits pois Suisse sucré Éclair au chocolat

