

ECOLE SABLONS
Du 23/02/2026 au 27/02/2026

Menu



Lundi	<p>Pépinettes - Vinaigrette au ketchup Cordon bleu de dinde FR  /Nuggets végétarien de blé Gratin de chou fleur CE2 béchamel  Vache qui rit Bio  Pomme Bio </p>
Mardi	<p>Pâté de campagne issu de porc Label Rouge  /Oeuf dur - Sauce mayonnaise Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce au curry doux Haricots verts Bio persillés  Yaourt nature Bio de la laiterie CARRIER  Gaufre liégeoise</p>
Mercredi	
Jeudi	<p>Salade verte - Vinaigrette Jambon blanc issu de porc Label Rouge  /Saucisse végétale (goût merguez) Purée de pommes de terre du Chef Emmental Bio  Crème dessert caramel HVE au lait de la ferme de Chambon  </p>
Vendredi	<p>Endives - Vinaigrette miel et balsamique Paella végétarienne au riz de Camargue IGP  Yaourt arôme abricot au lait de la ferme des Aygues  Banane Bio </p>

