
















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

Menu



Lundi	<p>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  </p>
Mardi	<p>Taboulé d'hiver (semoule Bio)  - Vinaigrette au citron Paupiette au veau FR  - Sauce au jus /Palet végétarien maraîcher Carottes Ce2  Yaourt nature Bio du GAEC de la Grange   Orange Bio </p>
Mercredi	
Jeudi	<p>Salade verte - Vinaigrette Caesar Le Coodle /Le Coodle (Saucisse végétale) Crème anglaise Pudding aux pepites de chocolat </p>
Vendredi	<p>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 </p>

