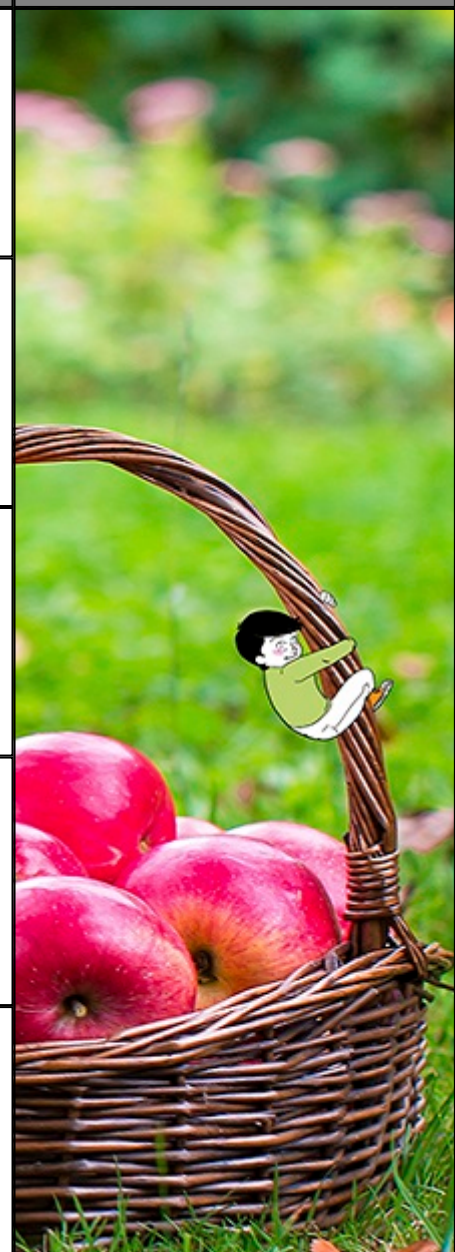


ECOLE SABLONS
Du 09/03/2026 au 13/03/2026

Menu



		Menu
Lundi		<p>Betteraves Bio ^{Bio} - Vinaigrette à l'échalote Marmite de limande MSC ^{MSC} - Sauce citron Boulgour Bûche du pilat (régional) ^{Régional} Kiwi Bio ^{Bio}</p>
Mardi		<p>Carottes râpées ^{MSC} - Vinaigrette ciboulette Tortillas de pommes de terre, épinards, (emmental Bio) ^{Bio} Camembert Bio ^{Bio} Crème dessert vanille HVE au lait de la ferme Chambon ^{MSC} ^{Régional}</p>
Mercredi		
Jeudi		<p>Velouté de butternut Bolognaise de boeuf ^{France} ^{Signature} /Bolognaise de lentilles Macaronis Bio ^{Bio} Emmental Bio râpé ^{Bio} Mandarine</p>
Vendredi		<p>Salade verte - Vinaigrette balsamique Emincé de cuisse de poulet ^{France} - Sauce crème /Quenelle nature - Sauce crème Haricots verts Bio persillés ^{Bio} Verre de lait Bio ^{Bio} Gâteau du chef au speculoos ^{Signature}</p>



*Tous nos menus sont susceptibles de modifications suivant nos approvisionnements.
 Veuillez vous référer au corps du bon de livraison, ci-dessous, pour l'origine des viandes.*