

ECOLE SABLONS
Du 20/04/2026 au 24/04/2026

Menu



| | |
|-----------------|--|
| Lundi | <p>Pépinettes - Vinaigrette - , maïs - , poivrons Emincé de cuisse de poulet 🇫🇷 - Sauce provençale /Filet de colin d'Alaska MSC 🐟 - Sauce provençale Brocolis persillés Vache qui rit Bio 🌿 Kiwi Bio 🌿</p> |
| Mardi | <p>Salade de blé arlequin - Vinaigrette Beignet de calamars à la romaine Épinards à la Béchamel Saint Nectaire AOP 🐄 Crème dessert vanille HVE au lait de la ferme Chambon 🐄 🐟</p> |
| Mercredi | |
| Jeudi | <p>Céleri râpé - Vinaigrette au fromage blanc et ciboulette Allumettes de porc façon carbonara 🇫🇷 /Poisson MSC façon carbonara 🐟 Macaronis Bio 🌿 Yaourt nature Bio du GAEC de la Grange 🌿 🐄 Gâteau du chef aux pralines roses 🍰</p> |
| Vendredi | <p>Radis rose - , beurre Curry doux de carottes et pois chiche Semoule Bio 🌿 Suisse sucré Orange Bio 🌿</p> |

