





ECOLE SABLONS
Du 27/04/2026 au 01/05/2026

Menu









api

Lundi



Carottes râpées Bio  - Vinaigrette aux agrumes
Dahl de lentilles Bio 
Riz de Camargue IGP 
Bournette du Vercors (régional) 
Liégeois chocolat

Mardi

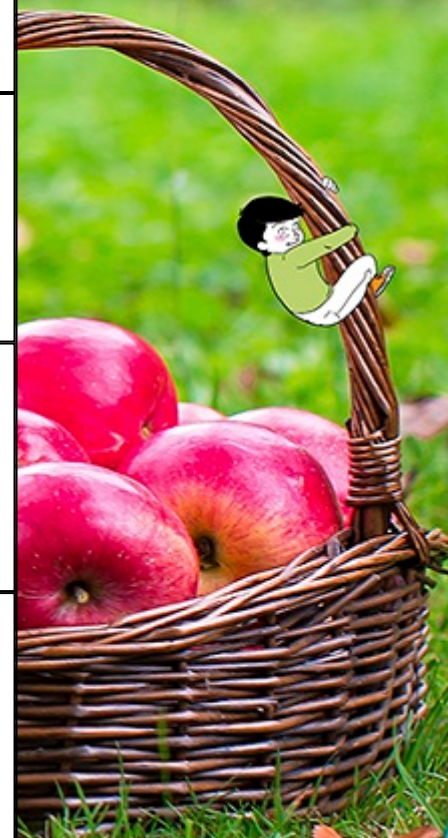
Taboulé (semoule Bio) Estival  
Rôti de dinde  - Sauce au jus
/Omelette du chef (MEA) 
Petits pois CE2
Yaourt arôme fruits exotiques lait de la ferme des Aygues 
Pomme Bio 

Mercredi

Jeudi

Salade verte - Vinaigrette à l'ail
Brandade de colin MSC
Edam Bio 
Banane Bio 

Vendredi



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.