ECOLE SABLONS
Du 07/09/2026 au 11/09/2026

	Menu
Lundi	Tarte à la tomate et moutarde du chef Filet de Poisson pané MSC Haricots verts Bio Yaourt arôme fraise **au lait de la ferme des Ayguees** Raisin blanc
Mardi	Concombre - Vinaigrette au fromage blanc et ciboulette Paupiette au veau FR - Sauce au jus /Pané fromager Petits pois CE2 au bouillon **Le rond HVE des 4 fermes (régional)** Éclair au chocolat
Mercredi	
Jeudi	Chou fleur CE2 - Sauce façon cocktail Sauté de **porc (régional)** - Sauce méridionale /Dos de colin d'Alaska MSC - Sauce méridionale **Semoule Bio** **Vache qui rit Bio** Melon
Vendredi	Oeuf dur - Sauce mayonnaise Égrainé végétal de **pois Bio** à la provençale Blé pilaf Saint Nectaire AOP Compote fraîche **pomme Bio**

Plat signature Produit labellisé **Régional** Origine France **Bio**

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