ECOLE SABLONS
Du 14/09/2026 au 18/09/2026

	Menu
Lundi	Salade de perles, maïs et poivrons - Vinaigrette balsamique Boulettes au boeuf - Sauce au jus /Boulettes végétariennes - Sauce au jus Mélange de chou fleur CE2 et brocolis Saint martin HVE (type St Nectaire) les 4 fermes **Pomme Bio**
Mardi	Tomates - Vinaigrette à l'ail Rôti de dinde - Sauce barbecue /Nuggets végétarien de blé - Sauce barbecue Pommes de terre noisette **Camembert Bio** Crème dessert caramel HVE **au lait de la ferme de Chambon**
Mercredi	
Jeudi	**Betteraves Bio** - Vinaigrette à l'échalote Omelette du chef au fromage Riz de Camargue IGP à la ratatouille Yaourt nature **Bio** de la laiterie **CARRIER** Quetsche
Vendredi	Tzatziki Dos de colin d'Alaska MSC - Sauce napolitaine Epinards à la vache qui rit Verre de **lait Bio** Gâteau du chef au speculoos

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

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.