ECOLE SABLONS
Du 28/09/2026 au 02/10/2026

	Menu
Lundi	Crêpe aux champignons Pavé de merlu MSC - Sauce au fromage frais (régional) aux herbes Épinards Fromage blanc sucré Tarte du chef au flan
Mardi	Carottes Bio râpées - Vinaigrette ciboulette Légumes couscous et pois chiche **Semoule Bio** **Edam Bio** Crème dessert chocolat HVE **au lait de la ferme Chambon**
Mercredi	
Jeudi	Tomates - Vinaigrette balsamique Jambon blanc issu de porc Label Rouge /Saucisse végétale (façon chipo) **Coquillettes Bio** **Vercorais** (régional) **Pomme Bio**
Vendredi	Salade de pommes de terre, oeufs durs et cornichons - Vinaigrette persillée Sauté de dinde FR - Sauce au curry doux /Filet de lieu noir - Sauce au curry doux Chou fleur CE2 Yaourt nature **Bio** du GAEC de la Grange Poire

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

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.