ECOLE SABLONS
Du 16/11/2026 au 20/11/2026



	Menu
Lundi	Céleri râpé - Sauce façon remoulade Filet de colin d'Alaska MSC - Façon tajine **Semoule Bio** Tomme noire IGP Flan à la vanille
Mardi	Salade iceberg Vinaigrette au xérès **Saucisse de Toulouse** /Saucisse végétale (façon chipo) Petits pois CE2 au bouillon Yaourt nature **Bio** de la laiterie **CARRIER** Poire
Mercredi	
Jeudi	Salade de coquillettes Bio, maïs et emmental - Vinaigrette Omelette du chef (MEA) **Haricots verts Bio** persillés Cantal AOP Clémentine
Vendredi	**Betteraves Bio** - Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne Paupiette au veau FR - Sauce paprika /Filet de limande MSC - Sauce Paprika Boulgour Suisse fruité Gâteau du chef au speculoos



Produit labellisé **Bio** **Régional** Origine France 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.