ECOLE SABLONS
Du 23/11/2026 au 27/11/2026



	Menu
Lundi	Salade de pommes de terre, oignons et cornichons - Vinaigrette au fromage frais régional (Papilles d'Ardèche) Boulettes au boeuf - Sauce aux oignons /Boulettes végétariennes - Sauce aux oignons Gratin de butternut Yaourt nature **Bio** du GAEC de la Grange **Banane Bio**
Mardi	Endives Vinaigrette aux agrumes Raviolini au fromage, sauce tomate Yaourt arôme abricot **au lait de la ferme des Ayguees** Clémentine
Mercredi	
Jeudi	Velouté de potimarron aux 4 épices - , oignons frits - , croûtons nature Jambon blanc issu de porc Label Rouge /Nuggets végétarien de blé **Coquillettes Bio** **Emmental Bio** râpé Poire
Vendredi	Carottes Bio râpées - Vinaigrette à l'échalote Filet de Poisson pané MSC Gratin de **brocolis Bio** Saint Nectaire AOP Compote fraîche **pomme Bio** à la crème de marrons



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

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.