ECOLE SABLONS
Du 30/11/2026 au 04/12/2026



	Menu
Lundi	Taboulé d'hiver (**semoule Bio**) Paupiette au veau FR - Sauce Marengo /Omelette nature Carottes Ce2 au thym Yaourt nature **Bio** de la laiterie **CARRIER** **Kiwi Bio**
Mardi	Salade iceberg Vinaigrette à l'orange Chili sin carne **Riz Bio** Pilaf **Bûche du pilat** (régional) Crème dessert vanille HVE **au lait de la ferme Chambon**
Mercredi	
Jeudi	**Rosette Label Rouge** /Oeuf dur - Sauce mayonnaise Filet de limande MSC - Sauce citron **Fusilli Bio** Yaourt arôme fruits exotiques **lait de la ferme des Ayguees** **Banane Bio**
Vendredi	Salade mimosa (perles de pâtes, carottes, oeuf) - Vinaigrette persillée Sauté de **porc (régional)** - Sauce champignons /Boulettes végétariennes - Sauce champignons Gratin de chou fleur CE2 béchamel Bleu Charron HVE les 4 fermes Fondant au chocolat et haricots rouges



Bio Origine France Produit labellisé **Régional**

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.