



ECOLE SAILLANS
Du 02/09/2024 au 06/09/2024

Menu

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
	Salade de pommes de terre, tomates et maïs ¹⁴ - Vinaigrette Quenelle nature - Sauce tomate Haricots verts Bio aux oignons ¹⁴ Bûche du pilat (régional) ⁸ Prune ³	Carottes Bio râpées ¹⁴ - Vinaigrette à l'orange Emincé de cuisse de poulet ¹ - Sauce provençale /Galette de soja provençale Blé CE2 pilaf Yaourt arôme fraise ferme des Ayguees (régional) ³ Pêche		Salade iceberg - Vinaigrette balsamique Boulettes au boeuf - Sauce moutarde /Boulettes végétariennes - Sauce moutarde Semoule Bio ¹⁴ Yaourt Bio nature (régional) ¹⁴ ³ -, sucre Crème dessert à la vanille ⁹	Pâté de campagne Label Rouge ⁸ /Oeuf dur - Sauce mayonnaise Poisson blanc meunière MSC ⁹ Petits pois au bouillon Vache qui rit Bio ¹⁴ Nectarine jaune ³	

ECOLE SAILLANS
Le 02/09/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Bûche du pilat (régional)	Bûche du Pilat	Lait
Compote pomme	Purée de fruits	
Haricots verts Bio aux oignons	Haricot vert, Oignon	
Pain	Pain platine	Gluten
Prune	Prune	
Pâte à tartiner	Pâte à tartiner	Fruits à coques, Lait, Soja
Quenelle nature	Quenelle	Gluten, Lait, Oeufs
Salade de pommes de terre, tomates et maïs	Tomate, Maïs, Pomme de terre	
Sauce tomate	Ail, Tomate, Oignon, Sucre semoule, Huile, Farine de blé, Sel fin, Eau, Tomate	Gluten
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

ECOLE SAILLANS
Le 03/09/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Blé CE2 pilaf	Grains de blé, Oignon, Huile	Gluten
Carottes Bio râpées	Carotte	
Emincé de cuisse de poulet	Emincé de poulet	Lait
Galette de soja provençale	Galette végétale au soja	Gluten, Soja
Madeleine aux pépites de chocolat	Madeleine	Gluten, Lait, Oeufs, Soja
Pomme Bio	Pomme	
Pêche	Pêche	
Sauce provençale	Ail, Tomate, Tomate, Ratatouille, Oignon, Sel fin, Farine de blé, Bouillon de volaille, Huile, Eau	Céleri, Gluten
Vinaigrette à l'orange	Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Concentré de fruit, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites
Yaourt arôme fraise ferme des Ayguees (régional)	Yaourt fermier	Lait

ECOLE SAILLANS
Le 05/09/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
, sucre	Sucre semoule	
Boulettes au boeuf	Boulette au boeuf	
Boulettes végétariennes	Boulette végétale	Gluten, Lait, Moutarde, Soja, Sulfites
Crème dessert à la vanille	Crème dessert	Lait
Pêche	Pêche	
Quatre quart	Quatre Quart	Gluten, Lait, Oeufs

Plats	Ingrédients	Allergènes
Salade iceberg	Salade iceberg	
Sauce moutarde	Sel fin, Farine de blé, Moutarde, Huile, Eau, Oignon, Carotte	Gluten, Moutarde, Sulfites
Sauce moutarde	Sel fin, Farine de blé, Moutarde, Huile, Oignon, Carotte, Eau, Fond brun	Gluten, Moutarde, Sulfites
Semoule Bio	Sel fin, Semoule de blé, Huile, Eau	Gluten
Vinaigrette balsamique	Sel fin, Moutarde, Vinaigre balsamique, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites
Yaourt Bio nature (régional)	Yaourt nature	Lait

ECOLE SAILLANS
Le 06/09/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Compote pomme abricot	Compote	
Confiture goûter	Confiture	
Nectarine jaune	Nectarine	
Oeuf dur	Oeuf dur	Oeufs
Pain	Pain platine	Gluten
Petits pois au bouillon	Oignon, Petit pois, Sel fin, Huile, Eau	
Poisson blanc meunière MSC	Poisson meunière	Gluten, Lait, Oeufs, Poissons
Pâté de campagne Label Rouge	Pâté de campagne	Gluten, Lait, Oeufs
Sauce mayonnaise	Mayonnaise	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Vache qui rit Bio	Crème de fromage	Lait