

ECOLE SAILLANS
Du 14/10/2024 au 18/10/2024

Menu



Lundi	<p>Carottes Bio râpées ^{Bio} - Vinaigrette</p> <p>Saucisse de Toulouse (régional) ^R</p> <p>/Roulé végétal goût merguez</p> <p>Écrasé de pommes de terre</p> <p>Gouda Bio ^{Bio}</p> <p>Liégeois vanille</p>
Mardi	<p>Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise</p> <p>Cordon bleu de dinde FR ^F</p> <p>/Pané fromager</p> <p>Petits pois</p> <p>Le rond HVE de la ferme des Aygues (régional) ^R ^Q</p> <p>Pomme Bio ^{Bio}</p>
Mercredi	
Jeudi	<p>Salade verte - Vinaigrette balsamique</p> <p>Pain burger - Galette végétarienne - Sauce au fromage blanc, persil, citron et échalote</p> <p>Potatoes - Sauce ketchup</p> <p>Biscuit pompon</p> <p>Milkshake du chef au chocolat</p>
Vendredi	<p>Salade de riz Bio et tomate et maïs ^{Bio} - Vinaigrette</p> <p>Beignet de calamars à la romaine</p> <p>Haricots verts Bio à l'ail ^{Bio}</p> <p>Vercorais (régional) ^R</p> <p>Banane Bio ^{Bio}</p>



*Tous nos menus sont susceptibles de modifications suivant nos approvisionnements.
Toutes nos viandes de boeuf, porc et veau sont d'origine française.*

ECOLE SAILLANS
Du 14/10/2024 au 18/10/2024

Gouters




api

Lundi

Pain
Confiture goûter
Poire

Mardi

Madeleine aux pépites de chocolat
Suisse sucré
Banane Bio 

Mercredi

Jeudi

Pain
Chanteneige
Pomme Bio 

Vendredi

Pain
Pâte à tartiner
Compote pomme 