

ECOLE SAILLANS
Le 12/05/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Banane Bio	Banane	
Crêpe au fromage	Crêpe salée garnie	Gluten, Lait, Oeufs
Jambalaya aux légumes	Ail, Tomate, Tomate, Haricot rouge, Oignon, Poivre blanc, Sel fin, Huile, Brunoise de légumes , Ratatouille	
Madeleine aux pépites de chocolat	Madeleine	Gluten, Lait, Oeufs
Miel goûter	Miel	
Pain	Pain platine	Gluten
Riz de Camargue IGP	Oignon, Sel fin, Huile, Riz de Camargue	
Yaourt arôme abricot au lait de la ferme des Aiguees	Yaourt aromatisé	Lait

ECOLE SAILLANS
Le 13/05/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Ananas au sirop	Ananas	
Camembert Bio	Camembert	Lait
Compote pomme abricot	Compote bi-goût	
Gaufre de Liège	Gaufre	Gluten, Lait, Oeufs, Soja
Haricots verts Bio	Haricot vert	
Pané fromager	Fromage pané	Gluten, Lait, Oeufs
Petits pois aux oignons	Oignon, Petit pois, Sel fin, Huile, Eau	
Rôti de porc issu de porc Label Rouge	Rôti de porc	
Sauce au jus	Sel fin, Farine de blé, Bouillon de volaille, Fond brun, Huile, Eau	Céleri, Gluten
Vinaigrette aux fines herbes	Ciboulette, Estragon, Persil, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites

ECOLE SAILLANS
Le 15/05/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Boulettes au boeuf	Boulette au boeuf	Gluten, Soja
Boulettes végétariennes	Boulette végétale	Céleri, Gluten, Lait
Compote fraîche pomme Bio fraise	Fraise, Pomme à compote, Concentré de fruit	Sulfites
Emmental Bio râpé	Emmental	Lait
Macaronis Bio	Sel fin, Macaronis, Huile	Gluten
Orange Bio	Orange	
Pain	Pain platine	Gluten
Petit moulé nature	Spécialité fromagère	Lait

