

ECOLE SAILLANS
Le 26/05/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
, beurre	Beurre doux	Lait
Banane Bio	Banane	
Bûche du pilat (régional)	Bûche du Pilat	Lait
Cake marbré	Biscuit moelleux	Gluten, Lait, Oeufs, Soja
Donuts	Donut	Gluten, Lait, Oeufs, Soja
Gratin d'aubergine et de pommes de terre au boeuf façon moussaka	Ail, Aubergine, Tomate, Échalote, Oignon, Pomme de terre, Egrené au boeuf, Sel fin, Farine de blé, Purée PDT flocon, Huile, Eau, Lait en poudre, Muscade	Gluten, Lait, Sulfites
Gratin de courgettes et aubergines à la mozzarella	Aubergine, Courgette, Mozzarella, Oignon, Huile, Ail, Tomate, Sel fin, Tomate, Thym	Lait
Radis rose	Radis	

ECOLE SAILLANS
Le 27/05/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Abricot	Abricot	
Blé CE2 pilaf	Grains de blé, Oignon, Huile	Gluten
Compote pomme	Purée de fruits	
Pain	Pain platine	Gluten
Petit moulé nature	Spécialité fromagère	Lait
Roulé végétal goût merguez	Rouleau végétal	Céleri, Gluten, Lait, Oeufs, Poissons, Soja, Sulfites
Salade verte	Salade et mélange de salade	
Sauce au jus	Sel fin, Farine de blé, Huile, Eau, Bouillon de légumes	Céleri, Gluten
Sauce au jus	Sel fin, Farine de blé, Bouillon de volaille, Fond brun, Huile, Eau	Céleri, Gluten
Saucisse de Toulouse	Saucisse de Toulouse	
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites
Yaourt arôme fruits exotiques lait de la ferme des Ayguees	Yaourt aromatisé	Lait