

ECOLE SAILLANS
Du 01/09/2025 au 05/09/2025

Menu



Lundi

Salade de blé arlequin - Vinaigrette au basilic
Quenelle nature (régional) 🍷 - Sauce tomate
Haricots verts Bio persillés 🌱
Le rond HVE de la ferme des Ayguees (régional) 🍷🍷
Compote pomme abricot

Mardi

Carottes Bio râpées 🌱 - Vinaigrette à l'orange
Emincé de cuisse de poulet 🇫🇷 - Sauce espagnole
/Pavé de merlu MSC 🍷🍷 - Sauce espagnole
Semoule Bio 🌱
Tomme noire IGP 🍷
Crème dessert vanille HVE **au lait de la ferme Chambon** 🍷🍷

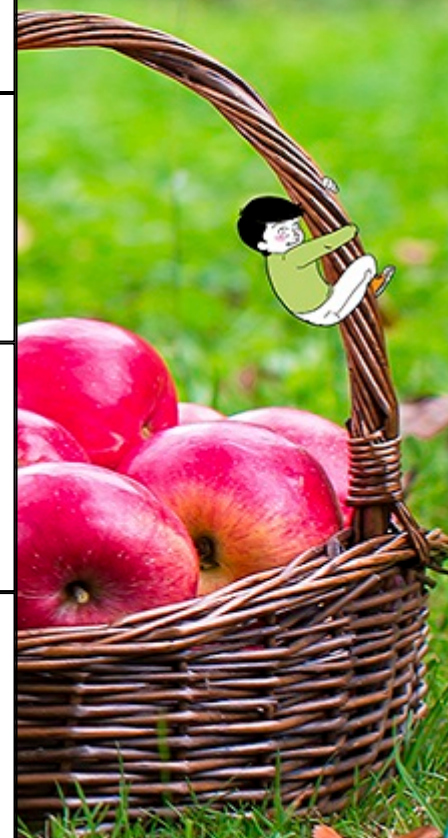
Mercredi

Jeudi

Pâté de campagne issu de porc Label Rouge 🍷
/Oeuf dur - Sauce mayonnaise
Filet de colin d'Alaska MSC 🍷 - Sauce aux olives
Coquillettes Bio 🌱
Yaourt arôme abricot **au lait de la ferme des Ayguees** 🍷
Melon

Vendredi

Salade de perles, tomates et maïs - Vinaigrette
Paupiette au veau FR 🇫🇷 - Sauce aux herbes de Provence
/Boulettes végétariennes - Sauce aux herbes de Provence
Petits pois aux oignons
Verre de **lait Bio** 🌱
Cake du chef aux pêches 🍷



ECOLE SAILLANS
Du 01/09/2025 au 05/09/2025

Gouters



Lundi

Madeleine
Suisse sucré
Prune 🍷

Mardi

Gaufre liégeoise
Banane Bio 🌿

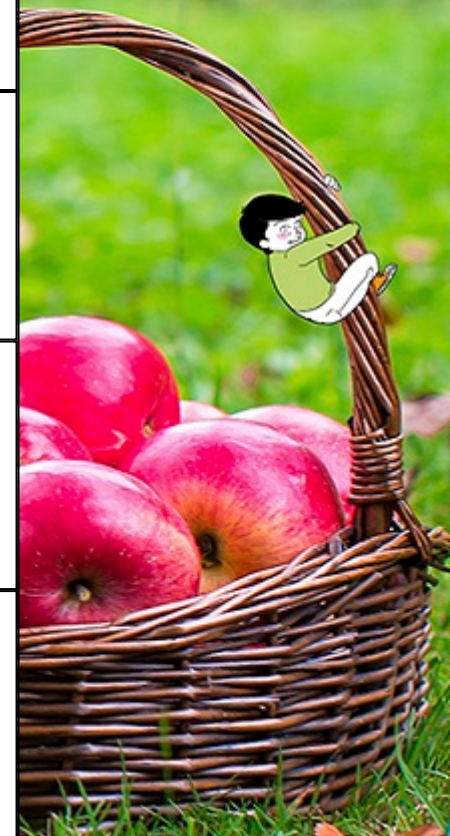
Mercredi

Jeudi

Pain
Petit moulé nature
Compote pomme 🍷

Vendredi

Pain
Confiture goûter
Pomme Bio 🌿



*Tous nos menus sont susceptibles de modifications suivant nos approvisionnements.
Veuillez vous référer au corps du bon de livraison, ci-dessous, pour l'origine des viandes.*