

**ECOLE SAILLANS**  
**Du 17/11/2025 au 21/11/2025**

Menu



		Menu
<b>Lundi</b>		Salade de pommes de terre, maïs et cornichons - Vinaigrette persillée Sauté de dinde FR  - Sauce dijonnaise /Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce dijonnaise <b>Haricots verts Bio</b> à l'ail <b>Bournette du Vercors</b> (régional) Flan nappé caramel
<b>Mardi</b>		Pâté de campagne issu de porc Label Rouge /Oeuf dur - Sauce mayonnaise Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce au cumin <b>Semoule Bio</b> Suisse fruité Clémentine
<b>Mercredi</b>		
<b>Jeudi</b>		Salade iceberg - Vinaigrette balsamique Omelette du chef (MEA) Épinards à la Béchamel Saint Nectaire AOP Beignet chocolat noisette
<b>Vendredi</b>		<b>Betteraves Bio</b> - Vinaigrette aux fines herbes Boulettes au boeuf - Sauce napolitaine /Boulettes végétariennes - Sauce napolitaine <b>Fusilli Bio</b> <b>Emmental Bio</b> râpé Compote fraîche <b>pomme Bio</b> mangue



**ECOLE SAILLANS**  
**Du 17/11/2025 au 21/11/2025**

Gouters



<b>Lundi</b>	<p>Quatre quart                  Chocolat barre                  Poire</p>
<b>Mardi</b>	<p>Pain                  Pâte à tartiner                  Compote pomme </p>
<b>Mercredi</b>	
<b>Jeudi</b>	<p>Pain                  Confiture goûter  <b>Kiwi Bio</b> </p>
<b>Vendredi</b>	<p>Pain                  Chocolat barre  <b>Banane Bio</b> </p>

