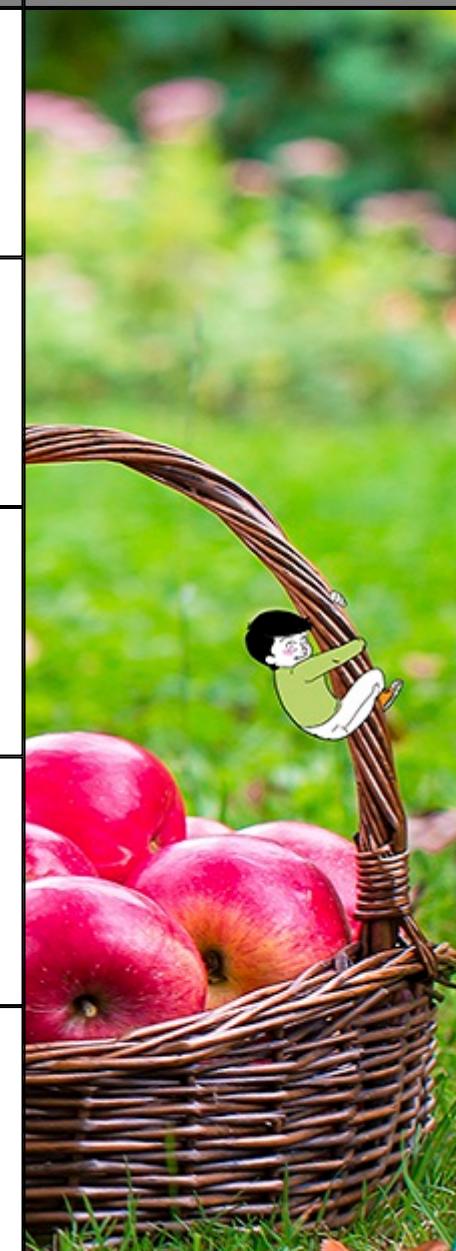


ECOLE SAILLANS  
Du 05/01/2026 au 09/01/2026

Menu



Lundi	Salade de blé aux petits légumes - Vinaigrette Paupiette au veau FR  - Sauce à la moutarde à l'ancienne /Pavé de merlu MSC   - Sauce à la moutarde à l'ancienne Carottes Ce2 à l'ail <b>Camembert Bio</b> <b>Pomme Bio</b>
Mardi	Salade iceberg - Vinaigrette au xérès <b>Saucisse de Toulouse</b> - Sauce au jus /Saucisse végétale (façon chipo) - Sauce au jus <b>Semoule Bio</b> Yaourt arôme ananas <b>au lait de la ferme des Ayguees</b> Poire
Mercredi	
Jeudi	Oeuf dur - Sauce mayonnaise <b>Riz Bio</b> , butternut et <b>emmental Bio</b> façon risotto Brique de vache HVE les 4 fermes Crème dessert vanille HVE <b>au lait de la ferme Chambon</b>
Vendredi	<b>Betteraves Bio</b> - Vinaigrette aux fines herbes Poisson blanc meunière MSC Petits pois CE2 au jus <b>Saint Môret Bio</b> Galette des rois



ECOLE SAILLANS  
Du 05/01/2026 au 09/01/2026

Gouters



Lundi

Pain  
Confiture goûter  
Compote pomme poire

Mardi

Madeleine aux pépites de chocolat  
Compote pomme

Mercredi

Pain  
Miel goûter  
**Orange Bio** Bio

Vendredi

Gaufre liégeoise  
Clémentine

