

ECOLE SAILLANS
Le 16/03/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Cantal AOP	Cantal	Lait
Chili sin carne	Mélanges d'épices, Sucre semoule, Sel fin, Farine de blé, Huile, Ail, Tomate, Oignon, Carotte, Poivron mélange, Tomate, Maïs, Haricot rouge, Eau	Gluten, Sésame
Crème dessert chocolat HVE au lait de la ferme Chambon	Crème dessert	Lait
Céleri râpé	Vinaigre de vin, Céleri	Céleri, Sulfites
Pain	Pain platine	Gluten
Petit moulé nature	Spécialité fromagère	Lait
Pomme Bio	Pomme	
Riz de Camargue IGP pilaf	Oignon, Sel fin, Huile, Eau, Riz de Camargue	
Sauce façon remoulade	Persil, Mayonnaise, Moutarde, Vinaigre de vin, Concentré de fruit, Huile, Eau	Moutarde, Oeufs, Sulfites

ECOLE SAILLANS
Le 17/03/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Carottes Ce2	Oignon, Sel fin, Huile, Eau, Carotte	
Compote pomme fraise	Compote bi-goût	
Confiture goûter	Confiture	
Orange Bio	Orange	
Pain	Pain platine	Gluten
Palet végétarien maraîcher	Galette végétale au soja (NPU)	Gluten, Lait, Oeufs, Soja
Paupiette au veau FR	Paupiette au veau	Soja, Sulfites
Sauce au jus	Sel fin, Farine de blé, Bouillon de volaille, Fond brun, Huile, Eau	Céleri, Gluten
Taboulé d'hiver (semoule Bio)	Semoule de blé, Concentré de fruit, Sel fin, Petit pois, Huile, Menthe, Carotte, Maïs, Eau, Curcuma, Bouillon de légumes	Gluten, Sulfites
Vinaigrette au citron	Sel fin, Moutarde, Concentré de fruit, Huile	Moutarde, Sulfites
Yaourt nature Bio du GAEC de la Grange	Yaourt nature	Lait

ECOLE SAILLANS
Le 19/03/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Banane Bio	Banane	
Crème anglaise	Crème anglaise	Lait, Oeufs
Le Coddle	Bouillon de légumes, Sel fin, Eau, Oignon, Saucisse , Pomme de terre	

