

**ECOLE ETABLES**  
**Du 10/03/2025 au 14/03/2025**

Menu



<b>Lundi</b>	<p>Salade de pommes de terre, maïs 🌾 - Vinaigrette          Emincé de cuisse de poulet 🇫🇷 - Sauce champignons          /Boulettes végétariennes - Sauce champignons  <b>Haricots verts Bio</b> persillés 🌿  <b>Le rond HVE de la ferme des Ayguees (régional)</b> 🌾🇫🇷  <b>Pomme Bio</b> 🌿</p>
<b>Mardi</b>	<p>Salade iceberg          Vinaigrette balsamique          Émincé végétal de <b>pois Bio</b> 🌿 - Sauce aux quatres épices  <b>Semoule Bio</b> 🌿  <b>Bûche du pilat</b> (régional) 🌾          Crème dessert chocolat HVE <b>au lait de la ferme Chambon</b> 🌿🇫🇷</p>
<b>Mercredi</b>	
<b>Jeudi</b>	<p>Pâté de campagne issu de porc Label Rouge 🇫🇷          /Oeuf dur - Sauce mayonnaise          Poisson pané 100 % filet MSC 🇫🇷          Épinards à la Béchamel  <b>Vache qui rit Bio</b> 🌿  <b>Orange Bio</b> 🌿</p>
<b>Vendredi</b>	<p>Radis rose râpé - Sauce bulgare          Hachis parmentier à la purée de betteraves Bio 🌿          /Brandade de colin MSC à la purée de betteraves Bio 🌿          Fromage blanc - , coulis de fruits rouges          Gâteau aux pralines du chef 🇫🇷</p>

