

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

Menu



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

