Restauration scolaire Pierre Salvi

Semaine du 19 au 23 janvier 2026 (S4)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Salade basque (pommes de terre, tomates, thon)	Betteraves HVE	Rillettes HVE	Velouté de potiron (chaud)	Carottes HVE râpées nature
Plats Protidiques	Saucisse Knack de porc HVE nature	Emincé de volaille NOUVELLE AGRICULTURE à l'aigre douce	Tajine de poisson MSC	Gratin de pâtes ratatouille et fromage	Beignets au calamar nature
Accompagnements	Petits pois	Beignets de choux fleurs	Riz		Purée
Fromage / Laitage	Bûchette de chèvre mélange	Mimolette	Fromage blanc aux fruits	Brie pointe	Vache qui rit
Desserts	Liégeois chocolat	Compote pomme abricot	Fruit frais	Yaourt aux fruits	Eclair vanille

Suggestion de notre diététicien

BIO

Fournisseurs locaux

Produit et/ou légume cru de saison

Plat végétarien

Contient du porc

Produits durables et de qualité (HVE, Label Rouge, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, Pêche Durable...)

Elaboré dans notre cuisine