Restauration scolaire Pierre Salvi

Semaine du 9 au 13 mars 2026 (S11)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Emincé bicolore	Macédoine mayonnaise BIO	Choux rouges pommes et raisins	Carottes râpées à l'orange	Velouté de tomates (chaud)
Plats Protidiques	Poulet rôti à la moutarde	Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE Vallée d'auge	Jambon blanc HVE froid	Saucisse Knack de porc HVE nature	Nugget's de blé
Accompagnements	Haricots verts Pâtes	Riz	Macaronis au fromage	Haricots blancs BIO à la tomate	Duo de carottes et pommes de terre Local
Fromage / Laitage	Rondelé	Camembert	Saint paulin	Sablé des Flandres	Yaourt aromatisé
Desserts	Yaourt fruit mixé fraise	Mousse chocolat au lait	Tarte normande	Yaourt sucré	Gâteau au yaourt

Suggestion de notre diététicien

BIO

Fournisseurs locaux

Fruit 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