restauration scolaire Pierre Salvi

Semaine du 20 au 24 avril 2026 (S17)

Vacances Scolaires Zone B (Semaine 2) + Zone C (Semaine 1)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Radis et beurre	Taboulé	Macédoine mayonnaise	Carottes râpées	Cervelas nature
Plats Protidiques	Poulet rôti NOUVELLE AGRICULTURE au jus	Blanquette de la mer sauce safranée	Sauté de boeuf RAV sauce charcutière	Nugget's de blé ketchup	Sauté de poulet NOUVELLE AGRICULTURE sauce Marengo
Accompagnements	Pommes rissolées	Pommes de terre quartiers LOCAL	Riz	Pâtes	Purée d'épinards et pommes de terre BIO
Fromage / Laitage	Emmental BIO	Yaourt sucré	Tarte normande	Galette St Michel Bio	Bûchette de chèvre mélange
Desserts	Fruit frais	Crème dessert chocolat	Fruit frais	Fromage blanc nature BIO et dosette de sucre	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