Restauration scolaire Pierre Salvi

Semaine du 16 au 20 novembre 2026 (S47)

En novembre on croque les légumes de saison !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Salade basque (pommes de terre, tomates, thon)	Velouté de légumes (chaud)	Chou blanc au fromage	Coleslaw	Pizza au fromage (chaud)
Plats Protidiques	Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE Vallée d'auge	Boulettes végétales sauce tomate	Haché de veau au poivre	Cassoulet (plat complet) knack / saucisson à l'ail	Dos de colin MSC velouté petits légumes
Accompagnements	Riz BIO	Petits pois carottes BIO	Macaronis BIO		Purée de Patate Douce
Fromage / Laitage	Petit beurre biscuit BIO	Mimolette	Emmental BIO	Fromage frais nature BIO et dosette de sucre	Vache qui rit
Desserts	Yaourt aromatisé BIO	Fruit frais HVE	Liégeois chocolat	Fruit frais	Purée de pommes bananes BIO

Suggestion de notre diététicien

BIO

Fournisseurs locaux

…uit 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