




















Restaurant Scolaire SALERNES - 2024

Aide UE à destination des écoles

Lundi 30 septembre	Mardi 1 octobre	Mercredi 2 octobre	Jeudi 3 octobre	Vendredi 4 octobre
<p>Duo de concombres & Cœurs de palmiers</p> 	<p>Salade de perles légumieres</p>  1	<p>Salade composée</p> 	<p>Feuilleté comté</p>  1	<p>Œufs mimosa</p>  3.10
<p>Bourguignon de bœuf aux carottes</p>  12.9	<p>Ballotins de poulet roti & marinés citron/romarin</p> 	<p>Linguines bolognaise</p>  1.7 SV : steak vegetal	<p>Quenelle forestiere</p>  7	<p>Pesca de colin aux céréales</p>  4.8.11
<p>SV : saucisses vegetales</p>	<p>SV : panés fromager</p>	<p>Fromage</p> 	<p>Carottes & potimarron poelée aux basilics</p> 	<p>Poelée mediterannée</p> 
<p>Billes de polenta gratinées</p>  1.7.	<p>Duo de haricots verts et jaune persillés</p> 	<p>Dessert</p>  1.3.7	<p>fruit</p> 	<p>dessert</p>
<p>Fromage blanc aux fruits</p>  7	<p>Fruit</p> 			

 VF
  Fait maison
  BIO
  VBF
  VEGETA.
  MSC
  Porc
  lait
  F&L
  local
  label rouge
 SV : sans viande SP : sans porc

Aide UE à destination des écoles