

Restaurant Scolaire SALERNES - 2026

Aide UE à destination des écoles

Lundi 5 Janvier	Mardi 6 janvier	Mercredi 7 janvier	Jeudi 8 janvier	Vendredi 9 janvier
<p><i>Pois chiche au cumin</i>   9. </p> <p><i>Cordon bleu de poulet au comté</i>  </p> <p><i>SV : omelettes nature</i></p> <p><i>Haricots vert persillés</i>  </p> <p><i>fromage</i>  </p> <p><i>Fruit</i>  </p>	<p><i>Carottes rapées</i>   </p> <p><i>Linguines bolognaise</i>  </p> <p><i>SV : nuggets de blé .1</i></p> <p><i>Fromage</i>  </p> <p><i>fruit</i>  </p>	<p><i>Salade composée</i>   </p> <p><i>Pilons de poulet rôti aux herbes</i>  </p> <p><i>SV :pané valaes</i></p> <p><i>Purée de patates douces et pommes de terre</i>  </p> <p><i>Fromage</i> </p> <p><i>Dessert lactés</i> </p>	<p><i>Velouté de légumes anciens</i>  </p> <p><i>Pané valaes</i>  </p> <p><i>Gratin de choux fleur</i>   </p> <p><i>fruit</i> </p>	<p><i>Quiche lorraine et sa salade verte</i>  1..  3</p> <p><i>Petit pane de colin d'alaska</i>   4</p> <p><i>Poêlée de trio de légumes bio</i>  </p> <p><i>fromage</i> </p> <p><i>dessert</i></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