






























Restaurant Scolaire SALERNES - 2026

* Aide UE à destination des écoles

Lundi 1 juin	Mardi 2 juin	Mercredi 3 juin	Jeudi 4 juin	Vendredi 5 juin
<p>Duo de carottes,céleri au agrumes ciboulette   12.9.7</p> <p>Chippolatas aux herbes  </p> <p>SV : chippolatas veggies</p> <p>Lentilles façon paysannes  .1.</p> <p>Fromage  7* </p> <p>Fruit  *</p>	<p>Cœufs mimosa & thon   12.3</p> <p>Ballotins de poulet rôti thym & citron  </p> <p>SV : pané de blé fromager</p> <p>Duo haricots verts & jaunes persillés  </p> <p>Desserts lactés  *7</p>	<p>Salade de chèvre chaud   *  .7.12</p> <p>Cheese burger    7.1</p> <p>Sv : falafel</p> <p>Frites pommes de terre  </p> <p>Fromage   7*</p> <p>Sundae  7</p>	<p>Salade pastèque ,menthe,feta    7.12</p> <p>Raviolis tomates mozzarella</p> <p>crème de basilic    1.7</p> <p>Fruit  *</p>	<p>Salade de fusilli à la grecque   .1.7.12 </p> <p>Nuggets de colin  </p> <p>Poêlée de carottes & courgettes en persillade   </p> <p>Fromage   7.* </p> <p>Glace</p>



VF



Fait maison



BIO



VBF



VEGETA.



MSC



Porc



lait



F&L



local



label rouge

SV : sans viande

SP :sans porc