



SIRP DE PETIT PALAIS -SAINT SAUVEUR DE PUYNORMAND

RESTAURANT SCOLAIRE

MENU DU 30 MARS AU 1 MAI 2026



	Du 30 Mars au 3 Avril	qualité	Du 6 au 10 Avril	qualité	Du 13 au 17 Avril	qualité	Du 20 au 24 Avril	qualité	Du 27 Avril au 1 Mai	qualité
LUNDI	Carottes râpées au sésame Rôti de porc Purée de pommes de terre Coulommiers Fruit frais de saison		<u>Centre de loisirs</u> <u>Lundi de Pâques</u> 				Concombres vinaigrette Calamars à la romaine Blé pilaf Petit cotentin Compote		Iceberg croûtons sauce blanche Poulet grillé au thym Petit-pois aux épices Emmental Ile flottante	
MARDI	Tarte fine au pesto Bœuf Mironton Haricots-verts Edam Yaourt nature sucré				<i>Bonnes vacances</i> 		Pizza à la mozzarella Bœuf braisé au caramel Carottes Vichy Mimolette Fruit frais de saison		Repas végétarien Salade d'haricots-rouges Pâtes Sauce au parmesan Brie Fruit frais de saison	
			<i>Bonnes vacances</i> 							
JEUDI	Céleri rave & pommes sauce miel Poulet rôti Carottes au romarin Emmental Pâtisserie du chef				<i>Bonnes vacances</i> 		L'Angleterre <i>Iceberg-carottes-oignons frits</i> <i>Saucisse braisée</i> <i>Frites</i> <i>Sauce au cheddar</i> <i>Crumble aux pommes</i>		Salade de riz Filet de colin au citron Légumes et rhubarbe rôtis Fromage Yaourt au sucre de canne	
VENREDI	Repas végétarien Potage de légumes Pâtes Cari de lentilles Assortiment de fromages Fruit frais de saison		<i>Bonnes vacances</i> 				Repas végétarien Œuf dur sauce cocktail Tajine légumes & rhubarbe Semoule Gouda Fruit frais de saison			

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

Toutes nos viandes de 1ère catégorie sont fraîches et d'origine "France"
Le poisson du jour: poisson frais

LIBOURNE PRIMEUR



Le produit du mois



" La Rhubarbe "

Origine des
produits:

FRAIS



IGP



Bleu Blanc Cœur



AOP



MSC



BIO



FAIT MAISON



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

LABEL ROUGE

