

















# Menus scolaires végétariens

Pôle Restauration

du 4 septembre au 15 septembre 2017

Lundi 04/09	Mardi 05/09	Mercredi 06/09	Jeudi 07/09	Vendredi 08/09
Concombres en salade  Pavé du Fromager Penne  Petit Louis Mousse au chocolat <b>Cocktail de Rentrée</b>	Salade de tomates  Boulettes de soja Purée de pommes de terre Edam Compote pommes-banane 	Taboulé Omelette au fromage râpé Courgettes  persillées Yaourt nature sucré Fruit de saison 	Melon charentais Quenelles à la provençale Haricots verts  à l'ail Camembert Tarte grillée aux pommes	Crèmeux de betteraves Blé à l'italienne Petit suisse aux fruits  Fruit de saison 

Lundi 11/09	Mardi 12/09	Mercredi 13/09	Jeudi 14/09	Vendredi 15/09
Tomates  vinaigrette du terroir Riz andalouse Carré frais  Mousse au chocolat au lait	Roulé au fromage Pané de blé Epinards  à la crème Yaourt aromatisé Fruit de saison	Carottes  râpées Macaroni du potager Saint Paulin Cocktail de fruits au sirop	Salade verte & croûtons Omelette Ratatouille  Cotentin nature Flan pâtissier	Œufs durs mayonnaise Semoule  façon couscous Fromage blanc & sauce à la fraise Fruit de saison 

\* Assurez-vous que le SIST Perpignan-Méditerranée fournit votre établissement

 **Produit local & régional**

 **Bio**

Menus sous réserve des contraintes d'approvisionnement