











# Menus scolaires végétariens

Pôle Restauration

du 18 septembre au 29 septembre 2017

Lundi 18/09	Mardi 19/09	Mercredi 20/09	Jeudi 21/09	Vendredi 22/09
Betteraves  Pavé du fromager Courgettes  persillées & blé Petit suisse sucré Fruit de saison 	Concombres & maïs vinaigrette Riz à la mexicaine Petit Louis Compote pommes-fraise 	Céleri rémoulade  Nuggets de blé Haricots verts persillés Pointe de Brie Eclair au chocolat	Pastèque Omelette Lentilles vertes  à la paysanne Edam Fromage blanc, compote de pomme-banane & spéculoos	Salade de pois chiches  Tarte au fromage Aubergines al pesto Yaourt aromatisé Fruit de saison

Lundi 25/09	Mardi 26/09	Mercredi 27/09	Jeudi 28/09	Vendredi 29/09
Salade de blé à la catalane Quenelles nature aux champignons Ratatouille Fromage blanc sucré Fruit de saison 	Melon jaune Omelette Carottes vichy & riz créole Carré frais  Glace	Tomates  & cœur de palmier Gratin campagnard Saint Paulin Pêches au sirop 	Carottes  râpées Pavé du fromager Emincé de poireaux béchamel Cotentin nature Cake au chocolat 	Œufs dur mayonnaise Ragoût de pommes de terre & haricots blancs Yaourt aux fruits  Fruit de saison 

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

 **Produit local & régional**

 **Bio**

Menus sous réserve des contraintes d'approvisionnement