

Lundi 17/12	Mardi 18/12	Mercredi 19/12	Jeudi 20/12 <b>Repas de NOËL</b>	Vendredi 21/12
Céleri  & Mayonnaise au Paprika Cordon Bleu Torti aux Saveurs du Midi Petit Suisse Sucré Compote Pomme-Banane	Crêpes Jambon Fromage Daube de Bœuf  Petits Pois très Fins  Fraidou Fruit de Saison	Betteraves Vinaigrette du terroir Saucisse Catalane  Lentilles à la Paysanne Yaourt Nature Sucré  Fruit de Saison 	<b>Mousse de Canard</b> <b>Sauté de Dinde sauce Noël</b> <b>Pom Pin Forestine</b> <b>Sapin de Noël Chocolat</b> <b>Clémentine</b>	Endives & Croûtons Colin sauce Brésilienne Purée de Pommes de Terre & Potiron  Saint Paulin  Ile Flottante
<b>Suggestions menus du soir</b>				
Rôti de Veau au Comté Gratin de Rutabaga & Carottes Carpaccio d'Ananas	Salade Frisée, Croûtons & Emmental Parmentier de Filet de Merlu Poire Pochée aux Epices	Salade de Carottes à l'Orientale (Orange) Cuisse de Poulet Rôti Crumble de Potimarron & Cantal	Radis Roses à la Crème Œuf Cocotte au Saumon Fumé Faisselle & Miel	Boles de Picoulat Flageolets Fromage Brochette de Fruits de Saison
Lundi 24/12	Mardi 25/12	Mercredi 26/12	Jeudi 27/12	Vendredi 28/12
Potage de Légumes  Escalope de Porc*  au jus Purée d'Epinards & Pommes de Terre Fromage Blanc aux Fruits Fruit de Saison		Friand au Fromage Aiguillette de Colin Meunière Chou-Fleur  Béchamel Pointe de Brie  Fruit de Saison	Pomelos & Sucre  Sauce Carbonara* Papillons  Fromage Fondu Président Pomme au Four	Pâté de Foie* & Cornichons Navarin d'Agneau  Semoule  Yaourt aux Fruits Fruit de Saison
<b><u>VACANCES DE FIN D'ANNEE</u></b>				

\* Un plat de substitution est proposé aux personnes ne consommant pas de porc

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



Produit local & régional



Produit issu de l'agriculture biologique



Label Rouge

Menus sous réserve des contraintes d'approvisionnement