



















Menus scolaires Perpignan

Pôle Restauration

du 19 mars au 30 mars 2018

Lundi 19/03	Mardi 20/03	Mercredi 21/03	Jeudi 22/03 <i>Repas à thème</i> <i>C'est le Printemps</i>	Vendredi 23/03	
Poireaux vinaigrette Axoa de Bœuf  Pommes noisette Yaourt aromatisé Salade de fruits frais 	Concombres à la ciboulette Poulet  sauté à l'ancienne Carottes vichy Gouda  Fruit de saison 	Céleri râpé rémoulade Omelette au fromage Epinards  à la crème Camembert Poire fraîcheur riz au lait	<i>Terrine de légumes & sauce cocktail</i> <i>Sauté d'agneau  sauce printanière</i> <i>Cubes de pommes vapeur </i> <i>Fourme d'Ambert</i> <i>Moelleux au coquelicot</i>	Salade des Antilles Gratin de la mer Brebis crème Compote de poires 	
Suggestions menus du soir					
Chou-fleur & cubes de jambon gratinés au Reblochon Pan Cake à la poire & au sirop d'érable	Velouté de courgettes à la crème de gruyère Quiche au saumon & poireaux Salade d'oranges à la menthe	Spaghetti aux supions à la Sétoise Yaourt aux fruits mixés Brochette de fruits	Cœur de laitue, œuf mollet, lardons & cubes de Montboissier Croque-Monsieur Carpaccio d'ananas & de mangues au caramel	Tranche de gigot d'agneau au miel & romarin Ecrasé de potiron au curry Faiselle aux fruits frais	
Lundi 26/03	Mardi 27/03	Mercredi 28/03	Jeudi 29/03	Vendredi 30/03	
Radis & beurre Escalope de porc  chasseur Lentilles vertes  Fromy Crème dessert au chocolat	Roulé au fromage Sauté de bœuf  au pain d'épices Chou-fleur braisé Petits suisses sucrés Fruit de saison 	Laitue iceberg & croûtons Colin à l'ail & aux fines herbes Gratin du sud Saint Paulin  Cocktail de fruits au sirop	ANNIVERSAIRES	Carottes râpées  & raisins secs Spaghetti  bolognaise au bœuf Montboissier <i>Moelleux aux spéculoos</i>	Betteraves Océanie Colin façon Fish & Chips Panaché de haricots persillés Carré frais  Fruit de saison 
Suggestions menus du soir					
Dorade grillée au four Poêlée de tagliatelle de légumes Petit suisse Salade épicée de fruits exotiques	Demi-pomelos Gnocchi courgettes, Emincé de poulet sauce tomate & Emmental râpé Milk Shake à la banane	Paupiette de veau, oignons, champignons & carottes Ecrasé de pommes de terre Vitelotte Fromage blanc aux fruits frais	Velouté de tomates au basilic Œufs cocotte à la crème et au Comté Fruit de saison	Bâtonnets de concombre au fromage blanc & ciboulette Carottes, pommes de terre, lamelles de bacon, ail & persil Compote de fruits	



Produit local & régional



Bio



Volaille certifiée