






Menus scolaires végétariens

Pôle Restauration

du 29 octobre au 09 novembre 2018

Lundi 29/10	Mardi 30/10	Mercredi 31/10	Jeudi 01/11	Vendredi 02/11
Salade de Blé Mayonnaise Œufs Durs Nature Chou-Fleur Béchamel Fromage Blanc Sucré Fruit de Saison 	Salade Coleslaw Pavé du Fromager Purée de Pommes de Terre & Potiron  Saint Paulin  Riz au Lait	Radis & Beurre Boulgour  à l'Andalouse Fromage Fondu Président Compote de Pêches	<p style="text-align: center;"><u>FERIE</u></p> <p style="text-align: center;"><u>TOUSSAINT</u></p>	Potage Crécy  Quenelles Nature sauce Forestière Macaroni aux Parfums du Jardin Coulommiers Fruit de Saison

Lundi 05/11	Mardi 06/11	Mercredi 07/11	Jeudi 08/11	Vendredi 09/11
Salade de Pommes de Terre Parisienne Crêpe au Fromage  Carottes & Panais Béchamel Yaourt Nature Sucré  Fruit de Saison	Céleri Rémoulade  Riz à l'Andalouse Fraidou Mousse au Chocolat au Lait	Salade Verte  & Maïs Omelette au Fromage Râpé Penne  Mimolette Compote de Pommes & Vanille	Salade Asiatique Croque Veggie Tomate Epinards à la Crème Carré de l'Est  Moelleux aux Spéculoos	Potage de Potiron  Boules de Soja Tomate Basilic Semoule  Fromage Blanc Sucré Fruit de Saison



Produit local & régional



Produit issu de l'agriculture biologique



Label Rouge

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

Menus sous réserve des contraintes d'approvisionnement