
















Menus scolaires végétariens

Pôle Restauration

du 15 janvier au 02 février 2018

Lundi 15/01	Mardi 16/01	Mercredi 17/01	Jeudi 18/01	Vendredi 19/01	
Taboulé  Pavé du fromager Carottes  braisées Petits suisses aux fruits Fruit de saison 	Salade chou chou  Nuggets de blé Torti tricolores Emmental Compote de pommes 	Céleri rémoulade Ragoût de pommes de terre & haricots blancs Carré frais  Fromage blanc, compote de pêche & spéculoos	ANNIVERSAIRES	Salade verte & féta Tarte aux légumes Petits pois très fins  Cœur de Dame Cake au citron	Betteraves Océanie Boulgour tandoori Yaourt nature sucré Fruit de saison 

Lundi 22/01	Mardi 23/01	Mercredi 24/01	Jeudi 25/01	Vendredi 26/01
Salade de blé  catalane Œufs durs béchamel Epinards à la crème Yaourt catalan Fruit de saison 	Salade fantaisie saveur Brésil Semoule  & légumes braisés Camembert Liégeois à la vanille	Chou blanc râpé  à la vinaigrette Pané de blé fromage & épinards Purée de potiron  & pommes de terre Tomme noire Eclair au chocolat	Macédoine mayonnaise Omelette & fromage râpé Torti Carré de l'Est  Salade Arlequin	Betteraves & vinaigrette aux agrumes Riz & légumes  braisés Petit suisse sucré Fruit de saison

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

 **Produit local & régional**

 **Bio**

Menus sous réserve des contraintes d'approvisionnement