
























Menus scolaires végétariens

Pôle Restauration

du 12 février au 02 mars 2018

Lundi 12/02	Mardi 13/02 MARDI GRAS	Mercredi 14/02	Jeudi 15/02	Vendredi 16/02 NOUVEL AN CHINOIS
Potage de légumes  Ravioli  au tofu sauce tomate Petit suisse aux fruits Fruit de saison 	Salade coleslaw Boulgour  & base chili Tomme blanche Donuts au sucre	Cake emmental & olives Omelette Purée de pommes de terre & potiron Yaourt catalan  Fruit de saison 	Méli-mélo de salades vertes Crêpe aux champignons Haricots verts  aux parfums du jardin Fraidou Riz au lait	Salade asiatique (<i>carottes, chou blanc, chou chinois, germes de soja, maïs & sauce soja</i>) Nuggets de blé Riz cantonnais Yaourt Ananas frais & Letchis au sirop

Menus ALSH végétariens

Lundi 19/02	Mardi 20/02	Mercredi 21/02	Jeudi 22/02	Vendredi 23/02
Carottes  vinaigrette du terroir Pané de blé, fromage & épinards Penne Tomme noire Liégeois chocolat	Salade mexicaine Tarte aux poireaux Carottes  braisées Fromage fondu Président Fruit de saison 	Céleri & mayonnaise au paprika Pavé du fromager Printanière de légumes Yaourt aromatisé  Cocktail de fruits au sirop	Potage paysan Blé  , lentilles & maïs Fromage blanc sucré Fruit de saison 	Méli-mélo de salades vertes Quenelles nature sauce marengo Choux romanesco Camembert  Cake nature 
Lundi 26/02	Mardi 27/02	Mercredi 28/02	Jeudi 01/03	Vendredi 02/03
Velouté de potiron  Boulettes de soja sauce échalote Papillons  Emmental râpé Fruit de saison 	Radis & beurre Œufs durs Epinards béchamel Pointe de Brie  Gâteau basque	Salade fantaisie saveur Brésil Tarte aux légumes Purée de patates douces  Edam Compote de pommes vanille 	Chou blanc râpé  vinaigrette Nuggets de blé Frites & ketchup Fraidou Milk Shake cacao	Salade coquillettes au pesto Pavé du fromager Chou-fleur béchamel Yaourt velouté aux fruits Fruit de saison 

 **Produit local & régional**

 **Bio**

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

Menus sous réserve des contraintes d'approvisionnement