














# Menus scolaires végétariens

Pôle Restauration

du 05 mars au 16 mars 2018

Lundi 05/03	Mardi 06/03	Mercredi 07/03	Jeudi 08/03	Vendredi 09/03
Taboulé  Boulettes de soja à l'échalote Carottes braisées Yaourt aromatisé Fruit de saison 	Salade coleslaw Pané de blé fromage & épinards Torti Camembert Compote pomme-banane 	Salade verte & maïs Riz  méli-mélo du potager Mimolette Eclair au chocolat	Œufs durs mayonnaise Pavé du fromager Brocolis béchamel Fromage blanc sucré Fruit de saison 	Endives & croûtons Blé  à l'Andalouse Cotentin nature Mousse au chocolat au lait

Lundi 12/03	Mardi 13/03	Mercredi 14/03	Jeudi 15/03	Vendredi 16/03
Radis & beurre Quenelles nature sauce tomate Riz  aux petits légumes  Saint Mâret Fruit de saison	Betteraves  Pommes de terre & lentilles à la crème Yaourt nature sucré Fruit de saison 	Pomelos & sucre Nuggets de blé Purée de potiron Edam  Fromage blanc à la framboise & brisure d'Oréo	Salade composée vinaigrette du terroir Crêpe au fromage Haricots verts persillés Carré de l'Est Cake au chocolat 	Œufs durs mayonnaise Pavé du fromager Penne  Emmental râpé Fruit de saison

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

 **Produit local & régional**

 **Bio**

Menus sous réserve des contraintes d'approvisionnement