





















Lundi 29/01	Mardi 30/01	Mercredi 31/01	Jeudi 01/02	Vendredi 02/02 CHANDELEUR
<p>Céleri rémoulade Escalope de porc* charcutière Pommes noisette Emmental Compote pomme-banane </p>	<p>Salade de pois chiches  Sauté de veau  aux olives Jardinière de légumes Yaourt nature sucré Fruit de saison </p>	<p>Salade des Antilles Rôti de bœuf  au jus Gratin de Crécy  Pointe de Brie  Tarte abricotine</p>	<p>Velouté de potiron  Paëlla au poulet Saint Môret Fruit de saison </p>	<p>Salade verte & Emmental Colin façon Fish & chips Chou-fleur  béchamel Port Salut Crêpe à la confiture</p>
Suggestions menus du soir				
<p>Velouté de butternut Escalope de veau roulée au fromage Tranche d'ananas frais</p>	<p>Salade composée (œuf mollet, mâche, pommes de terre, emmental, petit salé, crème fraîche & vinaigre de cidre) Tranche de jambon Pomme cuite au caramel & au beurre salé</p>	<p>Pavé de saumon grillé Risotto aux champignons Faiselle aux fruits frais</p>	<p>Saucisse catalane Purée de brocolis au fromage frais, ail & ciboulette Pas d'Ous au caramel</p>	<p>Hachis Parmentier gratiné au Beaufort Fromage blanc au coulis de fruits rouges Salade de fruits de saison</p>
Lundi 05/02	Mardi 06/02	Mercredi 07/02	Jeudi 08/02	Vendredi 09/02
<p>Chou blanc  râpé vinaigrette Poisson blanc gratiné au fromage Blé  aux petits légumes Edam Mousse au chocolat au lait</p>	<p>Salade de lentilles Bœuf  Mironton Poêlée de légumes Yaourt nature sucré Fruit de saison </p>	<p>Cœurs de frisée & noix Escalope de porc*  au curry Coquillettes  Emmental râpé Compote de fruits</p>	<p>Betteraves vinaigrette du terroir Couscous merguez & Semoule  Fromage blanc sucré Fruit de saison </p>	<p>ANNIVERSAIRES Laitue iceberg & croûtons Filet de limande meunière Carottes  à la crème Camembert  Moelleux aux spéculoos</p>
Suggestions menus du soir				
<p>Œufs au plat Ecrasé de potiron au curry Yaourt velouté Salade d'agrumes au sucre de canne & épices</p>	<p>Salade de mâche aux pignons & noix Quiche Lorraine Compote de poires à la cannelle</p>	<p>Papillote de cabillaud aux petits légumes Mélange de céréales Tartine de chèvre Salade de pommes & kiwi</p>	<p>Brochettes de tomates cerise & mozzarella Poêlée de poulet mariné au soja & légumes d'hiver Pain perdu au miel</p>	<p>Tranche de rôti de dinde Taboulé au boulgour Smoothie aux fruits de saison</p>

* Un plat de substitution est proposé aux personnes ne consommant pas de porc

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

 **Produit local & régional**

 **Bio**

 **Volaille certifiée**

Menus sous réserve des contraintes d'approvisionnement