














Menus scolaires Villages

Pôle Restauration

du 15 au 26 octobre 2018

Lundi 15/10	Mardi 16/10	Mercredi 17/10	Jeudi 18/10	Vendredi 19/10
Chou Rouge Râpé Sauce à l'Ail Poulet  Rôti au Jus Blé  aux Petits Légumes  Saint Paulin Mousse au Chocolat au Lait	Salade de Riz à la Niçoise Filet de Hoki Pané & Citron Courgettes  à la Provençale Pointe de Brie Fruit de Saison 	Salade Verte  & Mimolette Sauté de Bœuf  Sauce Paprika Coquillettes  Fromage Blanc & Sucre Compote de Poires	Carottes Râpées  Omelette Purée de Chou-Fleur & Pommes de Terre Gouda  Tarte Griottine	Terrine de Légumes Rôti de Veau  au Jus Pommes Noisette Yaourt Aromatisé  Fruit de Saison
Suggestions menus du soir				
Bœuf au Lait de Coco & Curry Nouilles Chinoises Toast de Chèvre Raisin	Sauté de Veau aux Morilles Ecrasé de Pommes de Terre Vitelotte Crème Catalane	Velouté Courgettes & Crème de Gruyère Filet de Cabillaud Papillote Flan aux Poires	Taboulé Boulgour Flan Chèvre & Epinards Salade de Fruits	Brochettes de Lotte au Chorizo & Tomates Séchées Crumble de Potimarron au Cantal Pain Perdu avec Myrtilles & Framboises

Lundi 22/10	Mardi 23/10	Mercredi 24/10	Jeudi 25/10	Vendredi 26/10
Salade Verte  & Thon Gratin de Macaroni au Jambon Petit Suisse Sucré Compote de Pommes 	Mousse de Canard & Cornichons Viennoise de Dinde Légumes du Pot au Feu Cantal Fruit de Saison 	Pomelos & Sucre Filet de Lieu Noir Sauce Potiron Curcuma Epinards  à la Béchamel Fraidou Brownie Noix & Amandes	Friand au Fromage Gigot d'Agneau  au Jus Haricots Verts  aux Parfums du Jardin Yaourt Nature & Sucre Fruit de Saison 	Courgettes Râpées  Encornets à la Sétoise Riz Créole Carré de l'Est Dessert Lacté Nappé au Caramel
<u>VACANCES DE LA TOUSSAINT</u>				

* 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**

 **Produit issu de l'agriculture biologique**

 **Label Rouge**

Menus sous réserve des contraintes d'approvisionnement