













# Menus scolaires Villages

Pôle Restauration

du 29 octobre au 09 novembre 2018

Lundi 29/10	Mardi 30/10	Mercredi 31/10	Jeudi 01/11	Vendredi 02/11
Salade de Blé au Thon & à la Mayonnaise Poulet  Rôti Chou-Fleur Béchamel Fromage Blanc Sucré Fruit de Saison 	Salade Coleslaw Filet de Hoki Sauce Lombarde Purée de Pommes de Terre & Potiron  Saint Paulin  Riz au Lait	Radis & Beurre Sauté d'Agneau Sauce Printanière Boulgour  Fromage Fondu Président Compote de Pêches	<p style="text-align: center;"><b><u>FERIE</u></b></p> <p style="text-align: center;"><b><u>TOUSSAINT</u></b></p>	Potage Crécy  Cubes de Colin Pané Macaroni aux Parfums du Jardin Coulommiers Fruit de Saison
<b><u>VACANCES DE TOUSSAINT</u></b>				

Lundi 05/11	Mardi 06/11	Mercredi 07/11	Jeudi 08/11	Vendredi 09/11
Salade Parisienne Escalope de Dinde Curry  Carottes & Panais Yaourt Nature Sucré  Fruit de Saison	Céleri Rémoulade  Paupiette de Veau Andalouse Riz Créole Fraidou Mousse au Chocolat au Lait	Salade Verte  & Maïs Omelette au Fromage Râpé Penne  Mimolette Compote de Pommes & Vanille	Salade Asiatique Limande Meunière Epinards à la Crème Carré de l'Est  Moelleux aux Spéculoos	Velouté de Potiron  Tajine d'Agneau  Semoule  Petit Suisse Sucré Fruit de Saison
<b>Suggestions menus du soir</b>				
Soupe de Poisson, croûtons, Rouille & Emmental Œufs sur le Plat Tarte Clémentine sur Crème Pâtissière	Betteraves Vinaigrette Côte de Porc aux Pommes Risotto Brocolis Fromage Blanc & Fruits Frais	Smoothie Concombre & Chèvre Steak Haché sauce au Poivre Haricots Verts à l'Ail Crumble Poires & Amandes	Tartine de Radis Noir & Fromage Frais Lotte à l'Armoricaine Riz Pilaf Compote de Pomme-Coing	Carottes Râpées au Jus de Clémentine Burger de Veau au Paprika Gratin de Chou-Fleur & Mimolette Brochette Orange & Chocolat

\* 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