

Menus scolaires Villages

Pôle Restauration

du 12 au 30 novembre 2018

Lundi 12/11	Mardi 13/11	Mercredi 14/11	Jeudi 15/11	Vendredi 16/11
Roulé au Fromage Sauté de Porc* à la Diable Haricots Verts Persillés Camembert Fruit de Saison	Carottes Râpées Vinaigrette du Terroir Axoa de Bœuf Boulgour Yaourt Nature Sucré Pêches au Sirop	Salade Verte & Feta Rôti de Veau aux Oignons Petits Pois Saveur du Jardin Petit Moulé Ail & Fines Herbes Beignet au Chocolat	Laitue Iceberg & Noix Pilons de Poulet Rôti Frites & Ketchup Edam Fromage Blanc à la Framboise & Brisures d'Oréo	Potage Poireaux Pommes de Terre Dés de Saumon sauce Cubaine Jardinière de Légumes Fromage Blanc & Sucre Fruit de Saison
Suggestions menus du soir				
Salade César Gratin de Pommes de Terre au Comté Façon Dauphinois Pomme au Four	Salade de Céleri Branche, Pommes, Noix & Cantal Cabillaud Gratiné à l'Aïoli & Petits Légumes de Saison Cake Châtaigne & Crème de Marron	Soupe à la Courge & Crème Aiguillettes de Canard au Miel Purée de Patate Douce Salade de Fruits de Saison	Salade de Pâtes Perles, Surimi & Emmental Côtelette d'Agneau Grillée Provençale Poire Pochée au Chocolat	Tagliatelle de Concombres Omelette Lardons, Oignons & Fromage Râpé Ile Flottante

Lundi 19/11	Mardi 20/11	Mercredi 21/11	Jeudi 22/11	Vendredi 23/11
Carottes râpées Bœuf Bourguignon Blé aux Petits Légumes Petit Louis Compote de Poires	Salade de Haricots Verts Encornets à la Sétoise Coquillettes Yaourt aromatisé Fruit de Saison	Salade de Mâche & Betteraves Cordon Bleu Purée de Brocolis Gouda Ile Flottante	Chiffonnade de Salade & Brunoise Moules à la Portugaise Riz Portugais Camembert Pastel de Nata	Rillettes de Poisson Rôti de Veau aux Olives Haricots Plats à l'Ail Petit Suisse Sucré Fruit de Saison
Suggestions menus du soir				
Rémoulade de Courgettes Quiche Poireaux, Chèvre & Lardons Salade de Fruits	Salade Radis & Concombres Blanquette de Dinde Riz Créole Crème aux Œufs	Soupe de Potiron & Fromage Frais Hachis Parmentier de Canard Brochette de Clémentine, Kiwi & Poire	Salade de Fenouil Cru Fraîcheur Vols au Vent de Poulet aux Champignons Faisselle & Fruits Frais	Salade Fraîcheur aux Légumes (Carotte, Pomme, Oignon, poivron) Porc Sauté aux Nouilles Chinoises Semoule au Lait

* 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

Lundi 26/11	Mardi 27/11	Mercredi 28/11	Jeudi 29/11	Vendredi 30/11
Carottes  Râpées Vinaigrette du Terroir Sauté de Veau  à l'Ancienne Purée de Pommes de Terre & Potiron  Pointe de Brie  Dessert Lactée Nappé au Caramel	Salade Fantaisie Saveur du Terroir Bolognaise au Bœuf Spaghetti  Tomme Noire Pêches au Sirop	Potage de Légumes  Rôti de Porc*  sauce Milanaise Haricots Blancs à la Tomate Fromage Blanc & Miel Fruit de Saison	Endives & Croûtons Nuggets de Volaille Petits Pois très Fins Braisés Gouda Cake au Chocolat  	Pizza au Fromage Médailon de Merlu sauce Lentilles Corail Chou Romanesco  au Gratin Fromage Frais au Sel de Guérande Fruit de Saison 
Suggestions menus du soir				
Bouquet de Chou-Fleur sauce Fromage Blanc & Estragon Cuisse de Dinde à la Moutarde Purée de Topinambour	Salade de Chèvre Chaud & Miel Lasagnes de Saumon & Epinards Smoothie Kiwis & Poires	Concombres à la Menthe Œufs Brouillés au Beaufort Gâteau de Potiron	Sauté de Porc aux Girolles & Cèpes Gratin de Rutabaga, Pommes de Terre, Carottes & Gouda Salade d'Agrumes	Soupe de Poireaux, Pommes de Terre & Fromage Tarte Blettes & Lardons Salade Fruits de Saison

* 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