










Menus Scolaires Perpignan

Pôle Restauration

du 18 février au 1^{er} mars 2019

Lundi 18/02	Mardi 19/02	Mercredi 20/02	Jeudi 21/02	Vendredi 22/02
Carottes  râpées à la méridionale Bolognaise au Bœuf Spaghetti  Tomme Grise Crème Dessert à la Vanille	Pizza au Fromage Cordon Bleu Chou-Fleur Béchamel Yaourt Velouté Fruix Fruit de Saison 	Salade Asiatique Cubes de Colin Pané Purée de Carottes  Fraidou Compote de Pomme 	Velouté de Potiron  Rôti de Veau au Jus Riz  au Curcuma Saint Nectaire Banane & Sauce au Chocolat	Salade Verte  & Maïs Omelette au Fromage Mélange Légumes & Brocolis Savoir du Soleil Camembert  Eclair au Chocolat
Suggestions menus du soir				
Cabillaud Gratiné à l'Aïoli et ses Petits Légumes de Saison Toast de Chèvre Salade de Mangue	Brochette Tomates Cerise & Mozzarella Tranche de Filet Mignon sauce Butternut Pommes de Terre Vapeur Clafoutis	Tarte Brocolis, Cantal, Pignons & Magrets de Canard Séchés Brochette de Fruits de Saison	Bouchée à la Brandade Haricots Verts à l'Ail Faisselle aux Fruits de Saison	Poulet au Curry & Lait de Coco Nouilles Chinoises Smoothie Pomme-Kiwi

Menus ALSH Perpignan

Lundi 25/02	Mardi 26/02	Mercredi 27/02	Jeudi 28/02	Vendredi 1 ^{er} /03
Potage Poireaux – Pommes de Terre  Filet de Hoki sauce au Potiron Boulgour Petit Suisse aux Fruits Fruit de Saison 	Salade de Mâche & Noix Couscous Merguez Pointe de Brie Compote de Pommes 	Salade Fantaisie Saveur Brésil Civet de Porc  Petits Pois  au Jus Cantal Far Breton aux Pruneaux	Concombres  Vinaigrette Rôti de Bœuf  au Jus Frites & Ketchup Edam Douceur d'Abricots aux Oréo	Salade de Coquillettes & Brunoise au Yaourt Viennoise de Dinde Haricots Verts  à l'Ail Yaourt Nature Sucré Fruit de Saison
<u>VACANCES SCOLAIRES</u>				



Produit local & régional



Produit issu de l'agriculture biologique



Label Rouge