

Menus ALSH Perpignan

Pôle Restauration

du 04 mars au 15 mars 2019

Lundi 04/03	Mardi 05/03	Mercredi 06/03	Jeudi 07/03	Vendredi 08/03
Salade de Pommes de Terre au Thon & Mayonnaise Sauté de Dinde aux Pruneaux Carottes & Navets Yaourt Velouté Fruix Fruit de saison	Salade Verte & Maïs Saucisse Catalane Lentilles Vertes à la Paysanne Camembert Donuts au Sucre	Céleri au Fromage Blanc & au Citron Steak Haché sauce Tomate & Poivrons Chou-Fleur Braisé Gouda Ile Flottante	Pâté de Campagne Tajine d'Agneau Semoule Fromage Blanc Sucré Fruit de Saison	Salade Choubidou Omelette au Fromage Purée de Céleri Babybel Individuel Purée de Pommes Poires
<u>VACANCES SCOLAIRES</u>				

Menus scolaires Perpignan

Lundi 11/03	Mardi 12/03	Mercredi 13/03	Jeudi 14/03	Vendredi 15/03
Salade Coleslaw Sauté de Veau sauce Basquaise Printanière de Légumes Tomme Liégeois Chocolat	Méli-Mélo de Salades Vertes Penne à la Carbonara Mimolette Fruit de Saison	Lentilles Vinaigrette du Terroir Omelette au Fromage Râpé Haricots Beurre aux Parfums du Jardin Yaourt Nature Sucré Cheesecake Spéculoos	Radis & Beurre Rôti de Bœuf au Jus Carottes à la Crème Camembert Fruit de Saison	Potage Dubarry Encornets à la Sétoise Riz Pilaf Petit Suisse Sucré Fruit de Saison
Suggestions menus du soir				
Cordon Bleu Maison Gnocchi Fromage Blanc & Mangue	Tartine d'Avocats & Fromage Frais Papillote de Colin au Curry Poêlée de Courgettes Ile Flottante	Salade de Betteraves & Feta Steak Haché sauce Tomate & Cornichons Salsifis à la Crème Carpaccio d'Ananas	Roulé de Concombre & Fromage Ail & Fines Herbes Tranche de Jambon Blanc Pommes de Terre au Paprika au Four Crème Brûlée	Tranche de Gigot d'Agneau Cake Chou-Fleur au Comté Brochette de Fruits de Saison



Produit issu de l'agriculture biologique



Label Rouge