

# Menus ALSH végétariens

Pôle Restauration

du 31 décembre 2018 au 11 janvier 2019

Lundi 31/12	Mardi 01/01 JOUR DE L'AN	Mercredi 02/01	Jeudi 03/01	Vendredi 04/01
Carottes  Râpées & Raisins Secs Quenelles sauce Tomate Chou-Fleur  béchamel Petit-Suisse aux Fruits Gâteau Basque		Potage de Légumes  Galette Italienne Purée de Pommes de Terre & Potiron  Edam Fruit de Saison	Salade des Antilles Omelette au Fromage Coquillettes Camembert  Mousse au Chocolat au Lait	Salade de Pois Chiches, Tomates, Poivrons & Olives Nuggets de Blé Gratin de Crécy  Yaourt Nature Sucré  Fruit de Saison
<b><u>VACANCES DE FIN D'ANNEE</u></b>				

## Menus scolaires Végétariens

Lundi 07/01	Mardi 08/01	Mercredi 09/01	Jeudi 10/01	Vendredi 11/01
Céleri  Rémoulade Croque Veggie Fromage Brocolis Béchamel Coulommiers Liégeois au Chocolat	Betteraves Vinaigrette du terroir Pané de Blé, Fromage & Epinards Penne  Mimolette Fruit de Saison 	Salade de Mâche Boules de Soja Méditerranéenne Pommes Smiley & Ketchup Babybel Fruit de Saison 	Salade d'Endives aux Pommes, Noix & Vinaigrette au Caramel Escalope de Blé Panée Carottes Persillées Yaourt   Nature sucré Galette des Rois	Œufs Durs Mayonnaise Semoule  à l'Andalouse Fromage Blanc Sucré Fruit de Saison



Produit local & régional



Produit issu de l'agriculture biologique



Label Rouge

\* Assurez-vous que le SIST Perpignan-Méditerranée fournit votre établissement

Menus sous réserve des contraintes d'approvisionnement