















Menus scolaires végétariens

Pôle Restauration

du 04 février au 15 février 2019

Lundi 04/02	Mardi 05/02	Mercredi 06/02	Jeudi 07/02 <i>NOUVEL AN CHINOIS</i>	Vendredi 08/02
Radis & Beurre Pavé du Fromager Macaroni  Emmental Dessert Lacté au Chocolat	Friand au Fromage Blé & Achard de Légumes Yaourt Nature Sucré   Fruit de Saison 	Salade d'Endives aux Pommes, Noix & Vinaigrette au Caramel Omelette au Fromage Printanière de Légumes Carré de l'Est  Fruit de Saison	<i>Salade Nouvel An Chinois</i> Escalope de Blé Panée <i>Riz</i>  <i>Pilaf Cantonais</i> Petit Suisse Sucré <i>Moelleux à l'Ananas</i>	Betteraves Vinaigrette Galette Italienne Gnocchi & Sauce Tomate Mimolette Fruit de Saison 

Lundi 11/02	Mardi 12/02	Mercredi 13/02	Jeudi 14/02	Vendredi 15/02
Taboulé  Œufs Durs Epinards Béchamel à la Vache Qui Rit Fromage Blanc aux Fruits Fruit de Saison 	Salade USA Boulette de Soja Méditerranéenne Penne  Pointe de Brie Ile Flottante	Potage Dubarry (Chou-Fleur & Pommes de Terre) Semoule aux Légumes & Epices Yaourt Aromatisé Fruit de Saison 	Chiffonnade de Salade & Brunoise Nuggets de Blé Haricots Verts  aux Parfums du Jardin Fromage Fondu Président Moelleux au Citron	Laitue Iceberg & Croûtons Tarte aux Légumes Purée de Potiron  Gouda  Ananas au Sirop



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