







# Menus scolaires végétariens

Pôle Restauration

du 18 février au 1<sup>er</sup> mars 2019

Lundi 18/02	Mardi 19/02	Mercredi 20/02	Jeudi 21/02	Vendredi 22/02
Carottes  râpées à la méridionale Boules de Soja à la Tomate  Spaghetti  Tomme Grise Crème Dessert à la Vanille	Pizza au Fromage Croc' Veggie Tomate Chou-Fleur Béchamel Yaourt Velouté Fruix  Fruit de Saison 	Salade Asiatique Pané de Blé, Fromage & Epinards  Purée de Carottes  Fraidou  Compote de Pomme 	Velouté de Potiron   Riz  & Base Chili Saint Nectaire Banane & Sauce au Chocolat	Salade Verte  & Maïs Omelette au Fromage Mélange Légumes & Brocolis Saveur du Soleil  Camembert  Eclair au Chocolat

## Menus ALSH Végétariens

Lundi 25/02	Mardi 26/02	Mercredi 27/02	Jeudi 28/02	Vendredi 1 <sup>er</sup> /03
Potage Poireaux & Pommes de Terre  Galette Basquaise Boulgour Petit Suisse aux Fruits Fruit de Saison 	Salade de Mâche & Noix Semoule Façon Couscous Pointe de Brie  Compote de Pommes 	Salade Fantaisie Saveur Brésil Roulé au Fromage  Petits Pois  au Jus Cantal Far Breton aux Pruneaux	Concombres  Vinaigrette Nuggets de Blé Frites & Ketchup Edam Douceur d'Abricots aux Oréo	Salade de Coquille & Brunoise au Yaourt Œufs Durs Nature  Haricots Verts  à l'Ail Yaourt Nature 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