







Menus ALSH végétariens

Pôle Restauration

du 04 mars au 15 mars 2019

Lundi 04/03	Mardi 05/03	Mercredi 06/03	Jeudi 07/03	Vendredi 08/03
Taboulé au Boulgour Crêpes aux Champignons Carottes  & Navets Yaourt Velouté Fruix Fruit de saison 	Salade Verte & Maïs Lentilles & Pommes de Terre Camembert Donuts au Sucre	Céleri au Fromage Blanc & au Citron Croque Veggie Tomate Chou-Fleur Braisé Gouda  Ile Flottante	Macédoine Mayonnaise Semoule  à l'Andalouse Fromage Blanc Sucré Fruit de Saison 	Salade Choubidou Omelette au Fromage Purée de Céleri  Babybel Individuel Purée de Pommes Poires

Menus scolaires Végétariens

Lundi 11/03	Mardi 12/03	Mercredi 13/03	Jeudi 14/03	Vendredi 15/03
Salade Coleslaw Boulgour aux Légumes Braisés Tomme  Liégeois Chocolat	Méli-Mélo de Salades Vertes  Nuggets de Blé Penne  Mimolette Fruit de Saison	Lentilles  Vinaigrette du Terroir Omelette au Fromage Haricots Beurre aux Parfums du Jardin Yaourt Nature Sucré Cheesecake Spéculoos	Radis & Beurre Quenelles Nature Forestière Carottes  à la Crème Camembert  Fruit de Saison	Potage Dubarry  Riz à l'Indienne Petit Suisse 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