










Menus scolaires végétariens

Pôle Restauration

du 18 mars au 29 mars 2019

Lundi 18/03	Mardi 19/03	Mercredi 20/03	Jeudi 21/03	Vendredi 22/03
Carottes & Céleri Râpés Vinaigrette Semoule  , Lentilles & Maïs Tomme Blanche Ile Flottante	Roulé au Fromage Escalope de Blé Panée Epinards Béchamel Fromage Blanc aux Fruits Fruit de Saison 	Salade  Anglaise au Cheddar Spaghetti  à l'Italienne Fromage Fondu Président Purée de Pommes & Brisures de Spéculoos	Salade Ronde sauce Basilic Boulettes de Soja Base à l'Echalote Petits Pois à la Lyonnaise Gouda  Donuts Cacao	Œufs Durs Mayonnaise Semoule  Façon Couscous Yaourt Nature Sucré de Cerdagne  Fruit de Saison

Lundi 25/03	Mardi 26/03	Mercredi 27/03	Jeudi 28/03	Vendredi 29/03
Betteraves Vinaigrette du Terroir Pané de Blé, Fromage & Epinards Coquillettes  Fromage Blanc Sucré Fruit de Saison	Céleri Mayonnaise au Curry Œufs Durs Gratin du Crécy  Emmental  Mousse au Chocolat au Lait	Salade Verte  & Feta Crêpe au Fromage Riz  Créole Petit Suisse Sucré Fruit de Saison	Carottes  Vinaigrette du Terroir Quenelles Nature à la Tomate Pommes Smiles Camembert Clafoutis à la Poire	Taboulé  Galette Basquaise Légumes Aioli Tomme Noire 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