











# Menus ALSH Villages

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 Steak Haché de Cabillaud sauce Cubaine Chou-Fleur  Béchamel Petit Suisse aux Fruits Gâteau Basque		Potage de Légumes  Bœuf  Sauté sauce Bobotie Purée de Pommes de Terre & Potiron  Edam Fruit de Saison	Salade des Antilles Escalope de Dinde au Pain d'Epices Coquillettes Camembert  Mousse au Chocolat au Lait	Salade de Pois Chiches, Tomates, Poivrons & Olives Nuggets de Volaille Gratin de Crécy  Yaourt Nature Sucré  Fruit de Saison
<b><u>VACANCES DE FIN D'ANNEE</u></b>				

# Menus Scolaires Villages

Lundi 07/11	Mardi 08/01	Mercredi 09/01	Jeudi 10/01	Vendredi 11/01
Céleri Rémoulade  Filet de Hoki Pané & Citron Brocolis Béchamel Coulommiers Liégeois au Chocolat	Betteraves Vinaigrette du terroir Sauté de Porc  aux Pruneaux Penne  Mimolette Fruit de Saison 	Salade de Mâche Rôti de Veau  au Jus Pommes Smiley & Ketchup Babybel Fruit de Saison 	Salade d'Endives aux Pommes, Noix & Vinaigrette au Caramel Cordon Bleu Carottes  Persillées Yaourt  Nature sucré  Galette des Rois	Pâté de Campagne Filet de Lieu Noir sauce Basquaise Semoule  Fromage Blanc Sucré Fruit de Saison
<b>Suggestions menus du soir</b>				
Soupe de Courge à la Crème Œufs sur le Plat Brochette d'Orange & Chocolat	Gratin dés de Poulet, Topinambours, Pommes de Terre & Emmental Tarte Clémentine sur Crème Pâtissière	Flan d'Epinars au Saumon Fromage Blanc & Fruits Frais	Tartine de Radis Noir & Fromage Frais Spaghetti Bolognaise & Parmesan râpé Compote Pomme-Poire	Salade de Carottes aux Agrumes Côte de Veau Grillée aux Herbes Haricots Verts Persillés Crème Renversée

\* Un plat de substitution est proposé aux personnes ne consommant pas de porc

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

 **Produit local & régional**

 **Produit issu de l'agriculture biologique**

 **Label Rouge**

Menus sous réserve des contraintes d'approvisionnement