





















Menus scolaires Villages

Pôle Restauration

du 14 janvier au 1^{er} février 2019

Lundi 14/01	Mardi 15/01	Mercredi 16/01	Jeudi 17/01	Vendredi 18/01
Taboulé  Bœuf  Mironton Purée de Potiron  Petit Suisse aux Fruits Fruit de Saison	Pomelos  & Sucre Viande pour Cassoulet Haricots Blancs Fromage Fondu Président Compote de Pommes 	Chou Rouge Méditerranéen Omelette Macaroni Saint Paulin  Fromage Blanc, Compote de Pêche & Spéculoos	Chiffonnade de salade Vinaigrette du Terroir Gigot d'Agneau  au jus Petits Pois  Saveur du Jardin Camembert Mousse au Chocolat au Lait	Potage de Légumes  Filet de Lieu Noir sauce Waterzoï Epinards à la crème Yaourt Nature Sucré de Cerdagne  Fruit de Saison 
Suggestions menus du soir				
Salade de betteraves & Pommes Blanquette de Dinde Riz Créole Smoothie Mangue, Ananas & Kiwi	Salade de chèvre chaud & miel Escalope de Veau Hachée au Paprika Chou Romanesco Salade d'Agrumes	Soupe de Radis Roses Duo de Cabillaud en Crumble de Chorizo & Parmesan Tagliatelles de Carottes & Courgettes Salade d'Agrumes aux Epices	Soupe de Poisson, Croûtons, Rouille & Emmental Cornet de Jambon Blanc à la Russe Brochette de Fruits de Saison	Roulé de Concombres & Fromage Ail & Fines Herbes Bœuf Lait de Coco & Curry Nouilles Chinoises Pomme au Four
Lundi 21/01	Mardi 22/01	Mercredi 23/01	Jeudi 24/01	Vendredi 25/01
Salade de Blé à la Parisienne Filet de Limande Meunière Haricots Verts  à la Provençale Yaourt Aromatisé Fruit de Saison	Carottes  râpées Saucisse Catalane  Lentilles Vertes  à la Paysanne Pointe de Brie Cocktail de Fruits au Sirop	Salade Asiatique Poulet Rôti au Jus Poêlée de Légumes Béarnaise Petit Suisse aux Fruits  Fruit de Saison 	Salade du Chef à la Dinde Filet de Hoki sauce Bourride Chou-Fleur Persillé Petit Moulé Ail & Fines Herbes Cake Nature 	Potage Freneuse Bœuf Cuit à l'Étouffée au Paprika Purée de Pommes de Terre Tomme  Fruit de Saison 
Suggestions menus du soir				
Salade de Chou Rouge, Orange & Noix Rôti de Veau à la Tomate Torti Ile Flottante	Salade d'Endives, Pommes de Terre & Thon Médaillon de Pintade Gratin de Courge Butternut Milk Shake Poire-Vanille	Tartare de Brocolis Croquant au Sésame Gigot d'Agneau Gnocchi Salade de Fruits de Saison	Salade de Pamplemousse Flan d'Epinards, Beaufort & Pignons Tarte Rhubarbe	Mélange de Salades Galette Sarrasin, Chorizo & Gouda Faisselle & Fruits Frais

* 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

Lundi 28/01	Mardi 29/01	Mercredi 30/01	Jeudi 31/01	Vendredi 01/02
Céleri & Mayonnaise au Paprika Filet de Saumon aux Crevettes Spirales  Fromage Frais au Sel de Guérande Compote Pomme-Ananas	Velouté de Potiron  Nuggets de Volaille Gratin de Crécy Fromage Blanc Sucré Fruit de Saison 	Salade des Antilles Navarrin d'Agneau  Aloo Gobi Camembert  Crème Dessert au Chocolat	Œufs Durs Mayonnaise Sauté de Veau  sauce Marengo Riz  aux Petits Légumes Yaourt aux Fruits Fruit de Saison 	Salade Verte  & Maïs Potée Saint Paulin  Crêpe Nature Sucrée
Suggestions menus du soir				
Salade Pois Chiches & Cumin Œufs à la Coque & Mouillettes Salade Kiwi & Ananas	Tartines Avocat & Fromage frais Hachis Parmentier de Bœuf Poire Pochée au Chocolat & Amandes Effilées	Filet Mignon de Porc en Croûte Purée de Patate Douce Brochette Pomme-Clémentine	Gratin de Poireaux au Jambon Crème Fouettée aux Fruits Rouges	Velouté de Potimarron Escalope de Poulet Crème & Champignons Salade de Fruits de Saison

* 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