





















Menus scolaires Villages

Pôle Restauration

du 18 mars au 29 mars 2019

Lundi 18/03	Mardi 19/03	Mercredi 20/03	Jeudi 21/03	Vendredi 22/03
Laitue Iceberg & Maïs  Sauté de Porc  sauce Dijonnaise Lentilles Vertes  à la Paysanne Tomme Blanche Ile Flottante	Roulé au Fromage Filet de Colin Meunière Epinards Béchamel Fromage Blanc aux Fruits Fruit de Saison 	Salade  Anglaise au Cheddar Gigot d'Agneau  au Jus Spaghetti  Fromage Fondu Président Purée de Pommes & Brisures de Spéculoos	Salade Ronde sauce Basilic Boulettes de Bœuf sauce Bobotie Petits Pois à la Lyonnaise Gouda  Donuts Cacao	Œufs Durs Mayonnaise Couscous Merguez Semoule  Yaourt Nature Sucré de Cerdagne  Fruit de Saison
Suggestions menus du soir				
Velouté de Chou-Fleur au Kiri Œufs sur le Plat Salade d'Oranges	Tomates Cerise Gratin de Poulet, Pommes de Terre, Topinambours & Emmental Cupcake Caramel au Beurre Salé	Bouchée à la Reine Ecrasé de Céleri Gratiné au Cantal Pamplemousse	Cabillaud au Cheddar & Tomates Riz Créole Smoothie Banane-Kiwi	Salade d'Endives Thon & Comté Sauté de veau aux Morilles Haricots Verts Tarte au Citron Meringuée

Lundi 25/03	Mardi 26/03	Mercredi 27/03	Jeudi 28/03	Vendredi 29/03	
Betteraves Vinaigrette du Terroir Cordon Bleu Coquillettes  Fromage Blanc Sucré Fruit de Saison	Salade  du Chef à la Dinde Escalope de Porc  Forestière Gratin du Crécy  Emmental  Mousse au Chocolat au Lait	Salade Verte  & Feta Médaille de Merlu sauce Crevettes Riz  Créole Petit Suisse Sucré Fruit de Saison	ANNIVERSAIRES	Carottes  Vinaigrette Daube de Bœuf  Pommes Smiles Camembert Clafoutis à la Poire	Taboulé  Aïoli, accompagné de ses Légumes Tomme Noire Fruit de Saison
Suggestions menus du soir					
Tartine de radis Noir & Fromage Frais Filet de Saumon & Ecrasé de Brocolis sauce Crème Curry Beignet aux Pommes	Boulettes de Bœuf aux Epices Mélange de Céréales Fromage Salade d'Agrumes	Salade d'Endives, Pommes, Noix & Emmental Œufs à la Coque & Mouillettes Tranche de Brioche Perdue	Roulé de Jambon Cru aux Asperges Gratiné à l'Emmental Pilons de Poulet au Four Tagliatelles de Poireaux Brochette de Fruits de Saison	Batavia, Avocat, Saumon & Boursin Gratin Normand (Saucisse, Pommes de Terre & Camembert) Compote de Poires	

* 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