























# Menus scolaires Villages

## Pôle Restauration

du 15 au 26 octobre 2018

Lundi 15/10	Mardi 16/10	Mercredi 17/10	Jeudi 18/10	Vendredi 19/10
<p>Chou Rouge Râpé Sauce à l'Ail Poulet  Rôti au Jus Blé  aux Petits Légumes Saint Paulin Mousse au Chocolat au Lait</p>	<p>Salade de Riz à la Niçoise Filet de Hoki Pané &amp; Citron Courgettes  à la Provençale Pointe de Brie Fruit de Saison </p>	<p>Salade Verte  &amp; Mimolette Sauté de Bœuf  Sauce Paprika Coquillettes  Fromage Blanc &amp; Sucre Compote de Poires</p>	<p>Carottes Râpées  Omelette Purée de Chou-Fleur &amp; Pommes de Terre  Gouda  Tarte Griottine</p>	<p>Terrine de Légumes Rôti de Veau  au Jus Pommes Noisette  Yaourt Aromatisé  Fruit de Saison</p>
<b>Suggestions menus du soir</b>				
<p>Bœuf au Lait de Coco &amp; Curry Nouilles Chinoises Toast de Chèvre Raisin</p>	<p>Sauté de Veau aux Morilles Ecrasé de Pommes de Terre Vitelotte Crème Catalane</p>	<p>Velouté Courgettes &amp; Crème de Gruyère Filet de Cabillaud Papillote Flan aux Poires</p>	<p>Taboulé Boulgour Flan Chèvre &amp; Epinards Salade de Fruits</p>	<p>Brochettes de Lotte au Chorizo &amp; Tomates Séchées Crumble de Potimarron au Cantal Pain Perdu avec Myrtilles &amp; Framboises</p>
Lundi 22/10	Mardi 23/10	Mercredi 24/10	Jeudi 25/10	Vendredi 26/10
<p>Salade Verte  &amp; Thon Gratin de Macaroni au Jambon Petit Suisse Sucré  Compote de Pommes </p>	<p>Mousse de Canard &amp; Cornichons Viennoise de Dinde Légumes du Pot au Feu Cantal Fruit de Saison </p>	<p>Pomelos &amp; Sucre Filet de Lieu Noir Sauce Potiron Curcuma Epinards  à la Béchamel Fraidou Brownie Noix &amp; Amandes</p>	<p>Friand au Fromage Gigot d'Agneau  au Jus Haricots Verts  aux Parfums du Jardin Yaourt Nature &amp; Sucre Fruit de Saison </p>	<p>Courgettes Râpées  Encornets à la Sétoise Riz Créole Carré de l'Est Dessert Lacté Nappé au Caramel</p>
<b>VACANCES DE LA TOUSSAINT</b>				

\* 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