

Menus scolaires Villages

Pôle Restauration

du 02 sept au 13 sept 2019

Lundi 02/09	Mardi 03/09	Mercredi 04/09	Jeudi 05/09	Vendredi 06/09
Salade de Tomates Emincée à l'ancienne Spaghetti Fromage Râpé Fruit de Saison	Concombre en Salade Sauté de Veau aux olives Riz Camarguais Créole Camembert Mousse au Chocolat au Lait	Gâteau de Pommes de Terre à l'ail Omelette au Fromage Râpé Courgettes Provençale Petit Suisse Sucré Fruit de Saison	Salade Verte et Croûtons Bœuf Cuit à l'étouffée au Jus Poêlée de Légumes Béarnaise Edam Tarte Abricotine	Betteraves Brandade de Poisson à la Purée Yaourt Aromatisé Fruit de Saison
Suggestions menus du soir				
<i>Salade H. Rouges et Maïs Côtelettes d'agneau Grillées Purée de Céleri Rave Panna Cotta au Coulis de Fruits Frais</i>	<i>Velouté de Légumes du Soleil et Crème de Gruyère Tarte Brocolis et Moutarde Salade de Fruits de Saison</i>	<i>Melon Lasagnes au Saumon, Poireaux et Mozzarella Compote Pomme-Coing</i>	<i>Asperges Vinaigrette Emincé de Poulet sauce Reblochon et Graine de Sésame Patate Douce au Four Smoothie Pêche</i>	<i>Tartine de Radis et Fromage Frais Saucisse Grillée Carottes Persillées Flan aux Prunes</i>

Lundi 09/09	Mardi 10/09	Mercredi 11/09	Jeudi 12/09	Vendredi 13/09
Melon Jaune Nuggets de Volaille Ratatouille Tomme Crème Caramel	Roulé au Fromage Bœuf Bourguignon Carottes Persillées Yaourt Nature Sucré de Cerdagne Fruit de Saison	Salade de Tomates Escalope de Porc Dijonnaise Purée de Pomme de Terre Fromage Frais au Sel de Guérande Compote de Pommes "Maison"	Céleri Râpé Rémoulade Tajine d'agneau Semoule Pointe de Brie Gâteau au Yaourt et aux Pommes	Pâté de Campagne Filet de Lieu Noir sauce Fromage Frais Macaroni Petit Suisse aux Fruits Fruit de Saison
Suggestions menus du soir				
<i>Gaspacho de Courgettes Menthe et Fromage Frais Escalope de Veau Panée Petits Pois à la Paysanne Brochette de Fruits</i>	<i>Radis et Beurre Filet de Cabillaud en Papillote Riz Pilaf Ile Flottante</i>	<i>Crèmeux de Betteraves Brochette de Dinde aux Oignons et Poivrons Courge Farcie Chèvre Thym Coupe de Fruits et Chantilly</i>	<i>Salade de Pois Chiches aux Epices (paprika, cumin, harissa) Œufs à la Coque et Mouillettes Milk Shake Poire-Vanille</i>	<i>Tagliatelles de Carottes et Fromage Frais Tranche de Jambon Blanc H. Verts à l'ail Crème Brulée</i>



* Un plat de substitution est proposé aux personnes ne consommant pas de porc
** Assurez-vous que le SYM Pyrénées-Méditerranée fournit votre établissement

Produit local & régional **Produit issu de l'agriculture biologique** **Label Rouge**

Menus sous réserve des contraintes d'approvisionnement