















Menus Scolaire Villages

Pôle Restauration

du 01 mars au 12 mars 2021

Lundi 01/03	Mardi 02/03	Mercredi 03/03	Jeudi 04/03	Vendredi 05/03
Salade de H.Verts  Poulet Rôti au Jus  Purée de Céleri  Petit Suisse Sucré Fruit de Saison	Salade Asiatique Tajine d'agneau  Semoule  Gouda  Fruit de Saison	Méli mélo de Salades Vertes  Filet de Limande Meunière Gratin de Potiron et PdE  Fromage Fondu Président Crème Chocolat 	Laitue Iceberg et Croûtons Saucisse Catalane  Lentilles Vertes à la Paysanne  Camembert  Compote de Pommes Brisures de Spéculoos	 Taboulé  Nuggets de Blé sce au Fromage Blanc Curry Chou-Fleur Béchamel Fromage Blanc aux Fruits Fruit de Saison


 * Assurez-vous que le SYM Pyrénées-Méditerranée
 fournit votre établissement


Menus sous réserve des contraintes d'approvisionnement

Menus Scolaire Villages

Pôle Restauration

du 01 mars au 12 mars 2021

Lundi 08/03	Mardi 09/03	Mercredi 10/03	Jeudi 11/03	Vendredi 12/03
Radis et Beurre Blanquette de Veau Carottes Vichy  Tomme  Mousse au Chocolat au Lait	 Potage de Légumes  Tortelloni Pomodoro Mozzarella à la Tomate  Petit Suisse aux Fruits Ananas	Salade de Pois Chiche  Escalope de Porc sce Charcutière  Petits Pois au Jus Yaourt Vanille de Cerdagne  Fruit de Saison	Pâté de Campagne Bœuf Sauté sce Hongroise  H.Verts Persillés  Saint Nectaire AOC Fruit de Saison	Céleri Rémoulade  Encornets à la Sétoise Riz Camarguais IGP Pilaf  Pointe de Brie  Tarte aux Poires

0



 Produit local & régional


 Produit issu de l'agriculture biologique

* Assurez-vous que le SYM Pyrénées-Méditerranée fournit votre établissement


 Menu végétarien


 Label Rouge

Menus sous réserve des contraintes d'approvisionnement