











Menus Scolaire Villages

Pôle Restauration

du 26 avril au 07 mai 2021

Lundi 26/04	Mardi 27/04	Mercredi 28/04	Jeudi 29/04	Vendredi 30/04
Salade Buffalo et Vinaigrette au Sirop d'érable Bolognaise au Bœuf Papillons  et Emmental Râpé Yaourt Cimelait 	 Pizza au Fromage Œufs Durs Béchamel Chou-Fleur Persillé Yaourt Nature Sucré  Fruit de Saison	Salade de Mâche et Mimolette Steak de Colin Aïoli Légumes Aïoli  Tomme Blanche Cocktail de Fruits au Sirop	Salade Coleslaw  Sauté de Bœuf  Purée de Carottes  Petit Suisse Sucré Cake Nature 	Salade de Blé à la Parisienne  Stick Végétarien Jardinière de Légumes Babybel Fruit de Saison



 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

Menus Scolaire Villages

Pôle Restauration

du 26 avril au 07 mai 2021

Lundi 03/05	Mardi 04/05	Mercredi 05/05	Jeudi 06/05	Vendredi 07/05
Carottes Râpées  Escalope de Porc scc Charcutière  H. Verts à l'ail Tomme Grise Crème dessert Vanille 	Concombres en Salade Sauté de Veau aux Olives  Semoule  Camembert  Fruit de Saison	Betteraves  Filet de Hoki scc Fromage Frais Gratin de Carottes PdeT Crème et Ciboulette Petit Suisse aux Fruits  Fruit de Saison	Céleri Râpé Rémoulade Hachis Parmentier (Purée ) Emmental  Compote de Pommes Brisures de Spéculoos	 Roulé au Fromage Nuggets de Blé et scc Méditerranée Chou-Fleur Béchamel  Yaourt Nature Sucré de Cerdagne  Fruit de Saison



 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