

Menu

Groupe scolaire de Pérols du 14 au 18 Janvier 2019



Lundi

- ENTREE
Salade de pois chiche
- PLAT
Sauté de dinde au curry
- ACCOMPAGNEMENT
Riz aux petits légumes
- FROMAGE
Bûche de chèvre
- DESSERT
Crème dessert à la vanille

Mardi

- ENTREE
Tarte à l'oignon
- PLAT
Rôti de porc au jus 
- ACCOMPAGNEMENT
Lentilles
- FROMAGE
Carré Président
- DESSERT
Fruit de saison

Mercredi

- ENTREE
Céleri frais rémoulade
- PLAT
Poisson Bordelaise
- ACCOMPAGNEMENT
Penne
- FROMAGE
Fourme d'Ambert
- DESSERT
Fruit de saison

Jeudi

- ENTREE
Salade verte iceberg
- PLAT
Couscous au mouton
- ACCOMPAGNEMENT
Semoule
- FROMAGE
Emmental
- DESSERT
Fruit de saison

Vendredi

- ENTREE
Salade de riz Camarguaise
- PLAT
Pilon de poulet
- ACCOMPAGNEMENT
Gratin de chou fleur
- FROMAGE
Fromage blanc aux fruits
- DESSERT
Tarte aux fruits

GOUTER
Barre Bretonne
Confiture
Jus de fruits



Toutes les liaisons sont élaborées à la fécule de maïs (compatibilité avec les allergies au gluten)

Menu

Groupe scolaire de Pérols du 21 au 25 Janvier 2019



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
• ENTREE	• ENTREE	• ENTREE	• ENTREE	• ENTREE
Salade verte	Salade de lentilles	Salade de haricots verts	Taboulé	Radis beurre
• PLAT	• PLAT	• PLAT	• PLAT	• PLAT
Lasagne	Sauté de bœuf 	Poisson bordelaise	Poisson pané	Sauté de poulet au curry
• ACCOMPAGNEMENT	• ACCOMPAGNEMENT	• ACCOMPAGNEMENT	• ACCOMPAGNEMENT	• ACCOMPAGNEMENT
	Carottes sautées	Torsades	Epinards à la crème 	Riz
• FROMAGE	• FROMAGE	• FROMAGE	• FROMAGE	• FROMAGE
Tartare ail et fines herbes	Kiri	Bûche de chèvre	Yaourt	Comté
• DESSERT	• DESSERT	• DESSERT	• DESSERT	• DESSERT
Fruit de saison	Flan caramel	Fruit de saison	Tartelette aux fruits rouges maison	Fruit au sirop
		GOUTER		
		Brownies		
		Compote		

Toutes les liaisons sont élaborées à la féculé de maïs (compatibilité avec les allergies au gluten)

Menu

Groupe scolaire de Pérols du 28 janvier au 1er Février 2019



Lundi

• ENTREE

Pâté en croûte



• PLAT

Rôti de dinde à la tomate

• ACCOMPAGNEMENT

Petits pois aux oignons

• FROMAGE

Bleu

• DESSERT

Compote

Mardi

• ENTREE

Pizza aux 3 fromages

• PLAT

Sauté de veau sauce champignons



• ACCOMPAGNEMENT

Poêlée de légumes

• FROMAGE

Fromage blanc

• DESSERT

Biscuit

Mercredi

• ENTREE

Carottes râpées

• PLAT



Jambon blanc

• ACCOMPAGNEMENT

Coquillettes

• FROMAGE

Yaourt



• DESSERT

Fruit de saison

GOUTER

Barre Bretonne

Confiture

Jus de fruits

Jeudi

• ENTREE

Salade verte

• PLAT

Tajine d'agneau aux pommes de terre

• ACCOMPAGNEMENT

• FROMAGE

Tomme blanche

• DESSERT

Crème vanille

Vendredi

• ENTREE

Salade de pâtes

• PLAT

Filet de poisson meunière

• ACCOMPAGNEMENT

Gratin de brocolis

• FROMAGE

Chanteneige

• DESSERT

Fruit de saison



Toutes les liaisons sont élaborées à la féculé de maïs (compatibilité avec les allergies au gluten)