

Menu

Groupe scolaire de Pérols du 4 au 8 Février 2019



Lundi

• ENTREE

Friand au
fromage

• PLAT

Poulet rôti

• ACCOMPAGNEMENT

Haricots beurre

• FROMAGE

Tome des
Pyrénées

• DESSERT

Crème dessert au
chocolat

Mardi

• ENTREE

Endives
vinaigrette

• PLAT

 Gardiane de
taureau

• ACCOMPAGNEMENT

Pommes vapeur

• FROMAGE

Tartare nature

• DESSERT

 Fruit
de saison

Mercredi

• ENTREE

Salade de
boulgour

• PLAT

Rôti de porc 

• ACCOMPAGNEMENT

Poêlée de
légumes

• FROMAGE

Petit moulé

• DESSERT

Compote

GOUTER

Gauffre

Pâte à tartiner

Jus de pommes

Jeudi

• ENTREE

Betteraves

• PLAT

Gratin de poisson

• ACCOMPAGNEMENT

Riz à la sauce
tomate

• FROMAGE

Emmental

• DESSERT


Pâtisserie

Vendredi

• ENTREE

Salade au surimi

• PLAT

 Macaronis
à la carbonara

• ACCOMPAGNEMENT

• FROMAGE

Petit suisse

• DESSERT

Fruit de saison



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

Menu

Groupe scolaire de Pérois du 11 au 15 Février 2019



Lundi

• ENTREE

Salade de maïs et
olives noires

• PLAT

Cordon bleu

• ACCOMPAGNEMENT

Carottes persillées
à la crème

• FROMAGE

Gouda

• DESSERT


Pâtisserie

Mardi

• ENTREE

Salade verte

• PLAT

Saucisse de
Lozère 

• ACCOMPAGNEMENT

Coquillettes

• FROMAGE

Camembert

• DESSERT

Liegeois vanille

Mercredi

• ENTREE

Céleri frais
rémoulade

• PLAT



Poulet rôti

• ACCOMPAGNEMENT

Haricots blancs à
la tomate

• FROMAGE

Bûche mi chèvre

• DESSERT

Compote

GOUTER

Brioche à tête
Chocolat au lait
Banane

Jeudi

• ENTREE

Salade de
haricots verts

• PLAT



Boeuf
mironton

• ACCOMPAGNEMENT

Semoule

• FROMAGE

Chanteneige

• DESSERT

Fruit de saison

Vendredi

• ENTREE

Œuf dur
mayonnaise

• PLAT

Colin à la crème

• ACCOMPAGNEMENT

Purée de potiron

• FROMAGE



Yaourt aromatisé

• DESSERT

Fruit de saison

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

Menu

Groupe scolaire de Pérols du 18 au 22 Février 2019



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
• ENTREE	• ENTREE	• ENTREE	• ENTREE	• ENTREE
Salade piémontaise	Salade d'endives au bleu	Carottes râpées	Salade de blé aux petits légumes	Betteraves persillade
• PLAT	• PLAT	• PLAT	• PLAT	• PLAT
Emincé de volaille forestière	Couscous de mouton	 Jambon blanc	Rôti de dinde aux olives	Rouille de seiche à la sétoise
• ACCOMPAGNEMENT	• ACCOMPAGNEMENT	• ACCOMPAGNEMENT	• ACCOMPAGNEMENT	• ACCOMPAGNEMENT
Brocolis persillés	Semoule	Pâtes	Salsifis à la crème	Riz
• FROMAGE	• FROMAGE	• FROMAGE	• FROMAGE	• FROMAGE
Edam	***	Saint Paulin	Yaourt aux fruits	Petit moulé
• DESSERT	• DESSERT	• DESSERT	• DESSERT	• DESSERT
Mousse au chocolat	 Fruit de saison	Compote	Fruit de saison	Chou à la vanille
		GOUTER Beignets aux pommes Yaourt à boire		


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

Menu

Groupe scolaire de Pérols du 25 Février au 1er Mars 2019

C'est les
Vacances



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
• ENTREE	• ENTREE	• ENTREE	• ENTREE	• ENTREE
Saucisson à l'ail 	Haricots verts mimosas	Pois chiche à la coriandre	Salade d'endives aux pommes	Tarte à l'oignon
• PLAT	• PLAT	• PLAT	• PLAT	• PLAT
Mignonette d'agneau tex mex	Blanquette de veau 	Paupiette de lapin	Pépites de poulet sauce tartare	Dos de colin à l'aneth
• ACCOMPAGNEMENT	• ACCOMPAGNEMENT	• ACCOMPAGNEMENT	• ACCOMPAGNEMENT	• ACCOMPAGNEMENT
Gratin de potiron	Pommes vapeur	Jeunes carottes au cumin	Galette de pomme de terre	Brocolis
• FROMAGE	• FROMAGE	• FROMAGE	• FROMAGE	• FROMAGE
Tome grise	Petit moulé	Brie		Cantal
• DESSERT	• DESSERT	• DESSERT	• DESSERT	• DESSERT
Crème au chocolat	Fruit de saison	Mousse au citron	Fruit de saison	Muffin aux pépites de chocolat
		GOUTER		
Chausson aux pommes Brique de jus d'orange	Compote gourde Prince de Lu	Madeleine + chocolat Fruit	Beignet chocolat noisette Compote	Pain au lait confiture Yaourt à boire

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