

# Menu

Groupe scolaire de Pérois du 4 au 8 Mars 2019

C'est les  
**Vacances**



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
• ENTREE	• ENTREE	• ENTREE	• ENTREE	• ENTREE
Salade de mâche	Betteraves mimosas	Carottes râpées	Concombre à la crème	Oeuf dur mayonnaise
• PLAT	• PLAT	• PLAT	• PLAT	• PLAT
Poisson meunière	Sauté de porc aux curry	Hamburger	Rouille de seiche	Rôti de veau
• ACCOMPAGNEMENT	• ACCOMPAGNEMENT	• ACCOMPAGNEMENT	• ACCOMPAGNEMENT	• ACCOMPAGNEMENT
Navets persillés	Pâtes	Frites Ketchup	Riz	Haricots verts
• FROMAGE	• FROMAGE	• FROMAGE	• FROMAGE	• FROMAGE
Comté	Bleu	Camembert	Bûche mi-chèvre	Chanteneige
• DESSERT	• DESSERT	• DESSERT	• DESSERT	• DESSERT
Tarte aux pommes	Fruit de saison	Sunday chocolat	Fruit de saison	Chou à la vanille
		GOUTER		
Brownies Compote	Gaufre au sucre Fruit	Brioche à tête + chocolat Yaourt à boire	Compote gourde Madeleine	Pain au lait Pâte à tartiner Yaourt à boire

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

# Menu

Groupe scolaire de Pérols du 11 au 15 Mars 2019



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
• ENTREE	• ENTREE	• ENTREE	• ENTREE	• ENTREE
Brocolis vinaigrette	Salade de lentilles	Chou fleur vinaigrette	Friand	Salade d'endives au bleu
• PLAT	• PLAT	• PLAT	• PLAT	• PLAT
Normandin de veau savoyard	Escalope viennoise	Spaghettis bolognaise	Rôti de porc 	Dos de colin sace hollandaise
• ACCOMPAGNEMENT	• ACCOMPAGNEMENT	• ACCOMPAGNEMENT	• ACCOMPAGNEMENT	• ACCOMPAGNEMENT
Pommes noisettes	Salsifis à la crème		Haricots verts	Pomme vapeur
• FROMAGE	• FROMAGE	• FROMAGE	• FROMAGE	• FROMAGE
Fromage frais	Comté	Fourme d'Ambert	Ile flottante	Fromage blanc
• DESSERT	• DESSERT	• DESSERT	• DESSERT	• DESSERT
Fruit de saison	Crème dessert au caramel	Fruit de saison	Madeleine longue	Fruit de saison
		GOUTER		
		Brownies		
		Compote		

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

# Menu

Groupes scolaire de Pérols du 18 au 22 Mars 2019



## Lundi

- ENTREE  
Salade de pois chiche
- PLAT  
Pépites de poisson
- ACCOMPAGNEMENT  
Carottes sautées
- FROMAGE  
Bûche de chèvre
- DESSERT  
Crème dessert à la vanille

## Mardi

- ENTREE  
Quiche Lorraine 
- PLAT  
Rôti de dinde au paprika
- ACCOMPAGNEMENT  
Brocolis
- FROMAGE  
Cantal
- DESSERT  
Fruit de saison

## Mercredi

- ENTREE  
Céleri frais rémoulade
- PLAT  
Filet de poisson sauce agrume
- ACCOMPAGNEMENT  
Semoule
- FROMAGE  
Comté
- DESSERT  
Fruit de saison

## Jeudi

- ENTREE  
Salade verte iceberg
- PLAT  
Bourguignon de bœuf
- ACCOMPAGNEMENT  
Penne
- FROMAGE  
Emmental
- DESSERT  
Fruit de saison

## Vendredi

- ENTREE  
Salade de riz Camargaise
- PLAT  
Pilon de poulet
- ACCOMPAGNEMENT  
Beignet de chou fleur
- FROMAGE  
\*\*\*
- 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)