






Menus scolaires ville de Pérols - Du 5 au 9 Juin 2017

Le mot de la diet!

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	F E R I E	Salade piémontaise 	Radis beurre	Salade de tomates mozzarella	Salade verte
Plats principaux		Kefta d'agneau 	Chipolatas 	Gardiane de bœuf 	Rouille de seiche
Garnitures		Carottes sautées	Petit pois nature	Coquillettes à l'emmental	Riz
Produits laitiers		Cantal	Gouda	Petit suisse	Petit moulé nature
Desserts		Compote de fruits	Fruit	Pêche au sirop 	Fruit

DEVINETTE

Mon premier est le plus fort aux cartes (ou le plus faible)

Mon deuxième va toujours par deux

Mon troisième précède le "tu"

Mon tout est un légume à grande tige



Réponse : as-paire-je (asperge)

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

aktē SERVICES
RESTAURATION & SERVICES ASSOCIÉS

Bon Appétit 

Pérols

Mettons l'accent sur la jeunesse!

Ouvert du lundi au vendredi de 8h à 12h30
& de 13h30 à 18h / Fermé le jeudi
Tél. 04.67.50.45.45

 **espace famille**

Menus scolaires ville de Pérols - Du 12 au 16 Juin 2017

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	Taboulé	Salade de concombres	Betteraves persillées	Carottes râpées	Rosette 
Plats principaux	Escalope viennoise	Sauté de veau marengo 	Rôti de porc aux pruneaux 	Carry de poulet	Filet de poisson meunière
Garnitures	Haricots verts	Pommes de terre vapeur	Pâtes à l'emmental	Riz	Courgettes persillées
Produits laitiers	Saint Paulin	Vache qui rit	Petit filou	Camembert	Yaourt sucré
Desserts	Mousse au chocolat	Fruit	Biscuit	 Fruit	Pâtisserie

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

Le mot de la diet!

Les saveurs

Nino veut faire goûter à Nina 4 saveurs: le sucré, le salé, l'amer et l'acide. Pour cela il doit passer prendre le sucre, le sel le café et le vinaigre avant de rejoindre Nina.



aktē SERVICES
RESTAURATION & SERVICES ASSOCIÉS

Bon Appétit 

Pérols

Mettons l'accent
sur la jeunesse!

Ouvert du lundi au vendredi de 8h à 12h30
& de 13h30 à 18h / Fermé le jeudi
Tél. 04.67.50.45.45

 **espace
famille**

Menus scolaires ville de Pérols - Du 19 au 23 Juin 2017

Le mot de la diet!

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	Tomates aux olives	Roulé au fromage	Coleslaw	Salade iceberg	Salade Strasbourgeoise
Plats principaux	Fricadelle de bœuf sauce vigneronne	Cordon bleu	Macaronis bolognaise	Paella	Filet de colin sauce diepoise (fruits de mers)
Garnitures	Purée de pomme de terre	Epinards à l'indienne			Haricots beurre
Produits laitiers	Edam	Yaourt aromatisé	Vache qui rit	Petit moulé nature	Tome blanche
Desserts	fruit	Abricot au sirop	Glace	Fruit	Compote

La recette du petit chef

Salade d'avocat et pamplemousse aux crevettes roses

350g de crevettes
2 pamplemousses
2 avocats
2 citrons

Salade verte
3 CS d'huile d'oli
Ciboulette
Tabasco



1. Décortiquer les crevettes et les arroser de jus de citron
2. Ajoutez-y l'huile d'olive et 4 gouttes de tabasco. Remuez délicatement et laissez mariner
3. Peler à vif les pamplemousses et les couper en quartiers
4. Peler et couper les avocats en dés, et mouillez au jus de citron
5. Brassez le jus de la marinade avec les quartiers de pamplemousses, les dés d'avocats et les crevettes.
6. Ajoutez la salade et la ciboulette



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

aktē SERVICES
RESTAURATION & SERVICES ASSOCIÉS

Bon Appétit

Pérols

Mettons l'accent
sur la jeunesse!

Ouvert du lundi au vendredi de 8h à 12h30
& de 13h30 à 18h / Fermé le jeudi
Tél. 04.67.50.45.45

espace
famille