

Menu

Groupe scolaire de Pérols du 2 au 6 Juillet 2018



Lundi

• ENTREE

Taboulé

• PLAT

Poisson pané

• ACCOMPAGNEMENT

Carottes sautées

• FROMAGE

Bûche de chèvre

• DESSERT

Pêche jaune *

Mardi

• ENTREE

Melon

• PLAT

Sauté d'agneau
au curry

• ACCOMPAGNEMENT

Semoule

• FROMAGE

Gouda

• DESSERT

Compote de fruits

Mercredi

• ENTREE

Salade de riz
camargaise

• PLAT

Effeillé de bœuf

• ACCOMPAGNEMENT

Haricots verts

• FROMAGE

Petit suisse

• DESSERT

Tarte aux pommes

Jeudi

• ENTREE

Coleslaw

• PLAT

Poulet basquaise

• ACCOMPAGNEMENT

Coquillettes

• FROMAGE

Saint Nectaire

• DESSERT

Abricot *

Vendredi

• ENTREE

Tomates basilic

• PLAT

Rôti de porc froid
(+mayonnaise)

• Chips

Salade de pdt
vinaigrette

• FROMAGE

Yaourt à boire

• DESSERT

Biscuit



Vive Les Vacances!



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

*

Menu

Groupe scolaire de Pérois du 9 au 13 Juillet 2018



Lundi

• ENTREE

Salade de perles
légumières

• PLAT

Alouette de bœuf

• ACCOMPAGNEMENT

Petits pois

• FROMAGE

Fromage blanc
nature

• DESSERT

Biscuit roulé au
chocolat

Mardi

• ENTREE

Salade de
concombres

• PLAT

Rôti de dinde au
jus

• ACCOMPAGNEMENT

Riz

• FROMAGE

Kiri

• DESSERT

Fraises *

Mercredi

• ENTREE

Melon

• PLAT

Blanquette de
veau

• ACCOMPAGNEMENT

Ecrasé de
pommes de terre

• FROMAGE

Camembert

• DESSERT

Pêche au sirop

Jeudi



• ENTREE

Pois chiche à la
grecque
(pois chiche, tomates,
concombres, féta)

• PLAT

Moussaka

• ACCOMPAGNEMENT

• FROMAGE

Carré frais

• DESSERT

Salade de fruits
frais

Vendredi

• ENTREE

Carottes râpées

• PLAT

Filet de lieu sauce
crevettes

• ACCOMPAGNEMENT

Farfalles

• FROMAGE

Chavroux

• DESSERT

Nectarine
blanche *

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

* Sous réserve d'approvisionnement et de maturité.

Menu

Groupe scolaire de Pérols du 16 au 20 Juillet 2018



Lundi

• ENTREE

Boullgour au surimi

• PLAT

 Jambon braisé

• ACCOMPAGNEMENT

Ratatouille

• FROMAGE

Brie

• DESSERT

Crème dessert au chocolat

Mardi

• ENTREE

Radis beurre

• PLAT

Filet de poisson sauce vierge

• ACCOMPAGNEMENT

Riz

• FROMAGE

Cantal

• DESSERT

Abricots *

Mercredi

• ENTREE

Crêpe au fromage

• PLAT

Rôti de veau au jus

• ACCOMPAGNEMENT

Poêlée de légumes aux Pdt

• FROMAGE

Petit suisse aux fruits

• DESSERT

Brugnon *

Jeudi

• ENTREE



Mortadelle

• PLAT

Salade Italienne au thon

• ACCOMPAGNEMENT

(pâtes, thon, poivrons grillés, tomates, mozzarella, basilic et huile d'olive)

• FROMAGE

Emmental

• DESSERT



Panna cotta au coulis de framboises

Vendredi

• ENTREE

Salade verte

• PLAT

Kefta de volaille

• ACCOMPAGNEMENT

Semoule aux petits légumes

• FROMAGE

Vache qui rit

• DESSERT

Pastèque

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

* Sous réserve d'approvisionnement et de maturité.

Menu

Groupe scolaire de Pérols du 23 au 27 Juillet 2018



Lundi

• ENTREE

Betteraves à la ciboulette

• PLAT

Cordon bleu

• ACCOMPAGNEMENT

Gratin de courgettes

• FROMAGE

Yaourt

• DESSERT

Madeleine

Mardi

• ENTREE

Melon

• PLAT

Rôti de bœuf froid (+Ketchup)

• ACCOMPAGNEMENT

Salade de pâtes

• FROMAGE

Camembert

• DESSERT

Pêche blanche *

Mercredi

• ENTREE

Pizza au fromage

• PLAT

Pilon de poulet rôti

• ACCOMPAGNEMENT

Haricots verts

• FROMAGE

Edam

• DESSERT

Crème dessert à la vanille

Jeudi

• ENTREE

Salade d'avocat au crabe

• PLAT

Rougail de saucisses

• ACCOMPAGNEMENT

Riz

• FROMAGE

Bûche de chèvre

• DESSERT

Ananas

Vendredi

• ENTREE

Taboulé

• PLAT

Filet de poisson meunière

• ACCOMPAGNEMENT

Brocolis

• FROMAGE

Petit suisse aux fruits

• DESSERT

Tarte au citron

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

* Sous réserve d'approvisionnement et de maturité.

Menu

Groupe scolaire de Pérols du 20 au 24 Août 2018



Lundi

• ENTREE

Rosette



• PLAT

Escalope de volaille

• ACCOMPAGNEMENT

Cœur de blé aux petits légumes

• FROMAGE

Yaourt

• DESSERT

Compote de fruits

Mardi

• ENTREE

Radis beurre

• PLAT

Rôti de veau

• ACCOMPAGNEMENT

Ratatouille et riz

• FROMAGE

Edam

• DESSERT

Chausson aux pommes

Mercredi

• ENTREE

Salade Mexicaine
(Haricots rouges, tomates, maïs, basilic)

• PLAT

Côte de porc



• ACCOMPAGNEMENT

Haricots verts persillés

• FROMAGE

Petit suisse

• DESSERT

Abricot *

Jeudi

• ENTREE

Salade verte

• PLAT

Dos de colin aioli

• ACCOMPAGNEMENT

Pomme de terre et carotte vapeurs

• FROMAGE

Emmental

• DESSERT

Melon jaune *

Vendredi

• ENTREE



Salade tunisienne
(tomates, concombres, menthe)

• PLAT

Tajine d'agneau

• ACCOMPAGNEMENT



• FROMAGE

Fromage blanc

• DESSERT

Miel + biscuit

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

* Sous réserve d'approvisionnement et de maturité.

Menu

Groupe scolaire de Pérois du 27 au 31 Août 2018



Lundi

• ENTREE

Taboulé

• PLAT

Escalope
viennoise

• ACCOMPAGNEMENT

Piperade

• FROMAGE

Saint Paulin

• DESSERT

Crème dessert
vanille

Mardi

• ENTREE

Melon Charentais

• PLAT



Sauté
de porc aux
pruneaux

• ACCOMPAGNEMENT

Blé aux petits
légumes

• FROMAGE

Ile flottante

• DESSERT

Biscuit

Mercredi

• ENTREE

Coleslaw

• PLAT

Rôti de veau au
jus

• ACCOMPAGNEMENT

Ecrasé de
pommes de terre

• FROMAGE

Cantal

• DESSERT

Pastèque *

Jeudi

• ENTREE

Salade de
tomates au basilic

• PLAT

Saumon sauce
citron

• ACCOMPAGNEMENT

Duo de riz et
courgettes

• FROMAGE

Samos

• DESSERT

Compote de fruits

Vendredi

• ENTREE

Salade de
haricots verts

• PLAT

Bolognaise

• ACCOMPAGNEMENT

Pennes

• FROMAGE

Bûche de chèvre

• DESSERT

Pêche jaune *

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

* Sous réserve d'approvisionnement et de maturité.

Menu

Groupe scolaire de Pérols du 3 au 7 Septembre 2018



Lundi

• ENTREE



Pâté de campagne

• PLAT

Sauté de veau forestier

• ACCOMPAGNEMENT

Haricots beurre

• FROMAGE

Brie

• DESSERT

Duo de melon jaune et vert *

Mardi

• ENTREE

Salade verte

• PLAT

Rôti de dinde au jus

• ACCOMPAGNEMENT

Coquillettes

• FROMAGE

Saint Nectaire

• DESSERT

Brugnon *

Mercredi



• ENTREE

Melon

• PLAT



Feijoada

• ACCOMPAGNEMENT

(Haricots rouges, saucisse fumée, chorizo, bœuf, riz)

• FROMAGE

Tome des Pyrénées

• DESSERT



Glace

Jeudi

• ENTREE

Carottes râpées

• PLAT

Carri de poulet

• ACCOMPAGNEMENT

Semoule

• FROMAGE

Tome grise

• DESSERT

Pêche blanche *

Vendredi

• ENTREE

Salade Napoli

• PLAT

Poisson pané

• ACCOMPAGNEMENT

Légumes façon thaï

• FROMAGE

Yaourt sucré

• DESSERT

Muffin aux pépites chocolat

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

* Sous réserve d'approvisionnement et de maturité.

Menu

Groupe scolaire de Pérols du 10 au 14 Septembre 2018



Lundi

• ENTREE

Salade de blé au basilic

• PLAT

Cordon bleu

• ACCOMPAGNEMENT

Epinards à la crème

• FROMAGE

Bûche de chèvre

• DESSERT

Liégeois au chocolat

Mardi

• ENTREE

Carottes râpées

• PLAT

Rôti de veau au jus

• ACCOMPAGNEMENT

Purée de pdt

• FROMAGE

Carré frais

• DESSERT

Pêche jaune *

Mercredi

• ENTREE

Taboulé

• PLAT



Jambon blanc

• ACCOMPAGNEMENT

Gratin de courgettes

• FROMAGE

Mimolette

• DESSERT

Abricot *

Jeudi

• ENTREE

Melon

• PLAT

Poulet sauce tex mex

• ACCOMPAGNEMENT

Risotto cubain

• FROMAGE

Chanteneige

• DESSERT

Compote de fruits



Vendredi

• ENTREE

Pizza

• PLAT

Filet de poisson à la crème basilic

• ACCOMPAGNEMENT

Carottes sautées

• FROMAGE

Petit suisse

• DESSERT

Tarte aux prunes

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

* Sous réserve d'approvisionnement et de maturité.