

Menu

Groupe scolaire de Pérois du 12 au 16 Mars 2018



Lundi

• ENTREE

Salade de perles marines

• PLAT

Cordon bleu

• ACCOMPAGNEMENT

Epinards à la crème

• FROMAGE

Saint Nectaire

• DESSERT

Fruit de saison

Mardi

• ENTREE

Salade verte

• PLAT

Rôti de dinde aux olives

• ACCOMPAGNEMENT

Pommes noisettes

• FROMAGE

Fromage blanc nature

• DESSERT

Compote

Mercredi

• ENTREE

Salade de blé au basilic

• PLAT

Veau marengo

• ACCOMPAGNEMENT

Haricots beurre

• FROMAGE

Kiri

• DESSERT

Tarte aux pommes

Jeudi

• ENTREE

Carottes râpées

• PLAT

Macaronis carbonara

• ACCOMPAGNEMENT

• FROMAGE

Camembert

• DESSERT

Fruit de saison

Vendredi

• ENTREE

Salade de pommes de terre aux oignons

• PLAT

Filet de poisson meunière

• ACCOMPAGNEMENT

Brocolis persillés

• FROMAGE

Yaourt sucré

• 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 19 au 23 Mars 2018



Lundi

• ENTREE

Salade verte

• PLAT

Lasagnes bolognaises

• ACCOMPAGNEMENT

• FROMAGE

Brie

• DESSERT

Cocktail de fruits

Mardi

• ENTREE

Salade de pâtes

• PLAT

Emincé de volaille au curry

• ACCOMPAGNEMENT

Haricots verts

• FROMAGE

Babybel

• DESSERT

Crème dessert à la vanille

Mercredi

• ENTREE

Salade d'endives

• PLAT

Gardiane de bœuf

• ACCOMPAGNEMENT

Pommes vapeur

• FROMAGE

Yaourt aromatisé

• DESSERT

Fruit de saison

Jeudi

• ENTREE

Friand au fromage

• PLAT

Filet de hoki sauce romarin et citron

• ACCOMPAGNEMENT

Poêlée de légumes

• FROMAGE

Fromage frais

• DESSERT

Muffin aux pépites de chocolat

Vendredi

• ENTREE

Mélange coleslaw

• PLAT

Couscous aux boulettes d'agneau

• ACCOMPAGNEMENT

Semoule

• FROMAGE

Fromage blanc

• DESSERT

Confiture

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

Menu

Groupe scolaire de Pérols du 26 au 30 Mars 2018



Lundi

• ENTREE

Pamplemousse

• PLAT

Escalope
viennoise

• ACCOMPAGNEMENT

Petits pois

• FROMAGE

Gouda

• DESSERT

Semoule au lait

Mardi

• ENTREE

Betteraves

• PLAT

Gratin de poisson

• ACCOMPAGNEMENT

Riz pilaf

• FROMAGE

Emmental

• DESSERT

Fruit de saison

Mercredi

• ENTREE

Salade verte

• PLAT

Raviolis au bœuf

• ACCOMPAGNEMENT

Petit suisse aux
fruits

• DESSERT

Fruit de saison

Jeudi



• ENTREE

Asperges
blanches
vinaigrette

• PLAT

Sauté d'agneau

• ACCOMPAGNEMENT

Pommes noisettes

• FROMAGE

Tome grise

• DESSERT

Entremet chocolat

Vendredi

• ENTREE

Rosette + beurre

• PLAT

Dos de colin à la
crème d'oseille

• ACCOMPAGNEMENT

Purée de carottes

• FROMAGE

Fromage blanc

• DESSERT

Crème de
marrons

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

Menu

Groupe scolaire de Pérols du 2 au 6 Avril 2018



Lundi

• ENTREE

F

• PLAT

É

• ACCOMPAGNEMENT

R

• FROMAGE

I

• DESSERT

É

Mardi

• ENTREE

Concombres et
maïs

• PLAT

Saucisse de
Lozère

• ACCOMPAGNEMENT

Lentilles

• FROMAGE

Comté

• DESSERT

Fruit de saison

Mercredi

• ENTREE

Salade verte

• PLAT

Emincé de volaille
à la forestière

• ACCOMPAGNEMENT

Torsades

• FROMAGE

Bûche de chèvre

• DESSERT

Pâtisserie

Jeudi

• ENTREE

Taboulé

• PLAT

Rôti de bœuf au
jus

• ACCOMPAGNEMENT

Gratin de blettes

• FROMAGE

Yaourt sucré

• DESSERT

Fruit de saison

Vendredi

• ENTREE

Radis beurre

• PLAT

Saumonette en
bourride

• ACCOMPAGNEMENT

Riz de camargue

• FROMAGE

Fromage ail et
fines herbes

• DESSERT

Compote de fruits

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

Menu

Groupe scolaire de Pérols du 9 au 13 Avril 2018



Lundi

• ENTREE

Salade d'endives
aux pommes

• PLAT

Chipolatas

• ACCOMPAGNEMENT

Purée

• FROMAGE

Suisse aromatisé

• DESSERT

Fruit de saison

Mardi

• ENTREE

Carottes râpées

• PLAT

Filet de poisson
meunière

• ACCOMPAGNEMENT

Courgettes

• FROMAGE

Tome blanche

• DESSERT

Croisillon abricot

Mercredi

• ENTREE

Betteraves

• PLAT

Boulettes de
poulet au curry

• ACCOMPAGNEMENT

Semoule

• FROMAGE

Saint Paulin

• DESSERT

Fruit de saison

Jeudi

• ENTREE

Salade de
pomme de terre

• PLAT

Joue de bœuf à
la provençale

• ACCOMPAGNEMENT

Haricots beurre

• FROMAGE

Yaourt pulpé

• DESSERT

Compote de fruits

Vendredi

• ENTREE

Macédoine de
légumes

• PLAT

Filet de colin à la
sétoise

• ACCOMPAGNEMENT

Riz

• FROMAGE

Vache qui rit

• DESSERT

Crème dessert à
la vanille

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

Menu

Groupe scolaire de Pérols du 16 au 20 Avril 2018



Repas States



Lundi

• ENTREE

Salade de lentilles

• PLAT

Cordon bleu

• ACCOMPAGNEMENT

Ratatouille

• FROMAGE

Gouda

• DESSERT

Riz au lait caramel

Mardi

• ENTREE

Salade verte

• PLAT

Dos de colin à la
fondue de
poireaux

• ACCOMPAGNEMENT

Duo de pommes
de terre et blettes

• FROMAGE

Chanteneige

• DESSERT

Fruit de saison

Mercredi

• ENTREE

Pizza

• PLAT

Rôti de dinde au
paprika

• ACCOMPAGNEMENT

Carottes persillées

• FROMAGE

Saint Nectaire

• DESSERT

Marron suisse

Jeudi

• ENTREE

Radis beurre

• PLAT

Sauté de porc à
la moutarde

• ACCOMPAGNEMENT

Semoule

• FROMAGE

Fromage blanc
nature

• DESSERT

Compote de fruits

Vendredi

• ENTREE

Coleslaw

• PLAT

Burger

• ACCOMPAGNEMENT

Frites

• FROMAGE

Bûche de chèvre

• DESSERT

Sunday caramel

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

Menu

Groupe scolaire de Pérols du 23 au 27 Avril 2018

C'est les
Vacances



Lundi

• ENTREE

Betteraves
mimosas

• PLAT

Poisson pané

• ACCOMPAGNEMENT

Petits pois

• FROMAGE

Fromage frais

• DESSERT

Brownie

Mardi

• ENTREE

Salade
piémontaise

• PLAT

Sauté de veau
forestier

• ACCOMPAGNEMENT

Carottes braisées

• FROMAGE

Vache qui rit

• DESSERT

Fruit de saison

Mercredi

• ENTREE

Radis beurre

• PLAT

Pennes aux fruits
de mers

• ACCOMPAGNEMENT

• FROMAGE

Comté

• DESSERT

Fruit de saison

Jeudi

• ENTREE

Duo de crudités

• PLAT

Poulet basquaise

• ACCOMPAGNEMENT

Riz

• FROMAGE

Emmental

• DESSERT

Compote de fruits

Vendredi

• ENTREE

Salade verte

• PLAT

Brandade de
poisson

• ACCOMPAGNEMENT

• FROMAGE

Cantal

• 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 30 Avril au 4 Mai 2018



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
• ENTREE	• ENTREE	• ENTREE	• ENTREE	• ENTREE
Salade de lentilles	F	Salade de tomates	Salade de pâtes à l'italienne	Salade d'avocat au crabe et surimi
• PLAT	• PLAT	• PLAT	• PLAT	• PLAT
Rôti de bœuf au jus	É	Saucisse de Toulouse	Filet de poisson sauce normande	Cari de poulet
• ACCOMPAGNEMENT	• ACCOMPAGNEMENT	• ACCOMPAGNEMENT	• ACCOMPAGNEMENT	• ACCOMPAGNEMENT
Gratin de courgettes	R	Purée de pommes de terre	Haricots verts	Riz créole
• FROMAGE	• FROMAGE	• FROMAGE	• FROMAGE	• FROMAGE
Kiri	I	Brebis crème	Tome des Pyrénées	Flan coco
• DESSERT	• DESSERT	• DESSERT	• DESSERT	• DESSERT
Eclair au chocolat	É	Fruit de saison	Fruit de saison	Ananas frais

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