

	lundi 08 juillet	mardi 09 juillet	mercredi 10 juillet	jeudi 11 juillet	vendredi 12 juillet
Sem 28					
Hors d'œuvre	Melon	Tomate vinaigrette	Salade de pommes de terre à l'émmental	Salade de saison aux échalotes	Pâté en croute
Plat	Steack haché de veau au ketchup Duo de haricots	Bœuf Bourguignon Macaronis	Jambon blanc Gratin de courgettes	Lasagnes aux petits légumes	Filet de colin à la ciboulette Riz
Produit laitier	Mimolette	Yaourt nature et sucre	Kiri	Tomme noire	Emmental râpé
Dessert	Glace	Compote pomme - fraise	Cocktail de fruits	Fruit de saison	Crème dessert chocolat

Les plats servis sont susceptibles de contenir : gluten, crustacés, oeufs, arachides, poisson, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques.

Viandes 100% françaises selon arrivage

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

Légende et approvisionnements



Poisson pêche durable MSC



Préparation contenant de la viande de porc



Aide UE à destination des écoles



Produits LABEL ROUGE



Produits AOC AOP



Menu végétarien



FranceAgriMer
ÉTABLISSEMENT NATIONAL
DES PRODUITS DE L'AGRICULTURE ET DE LA MER



Groupe scolaire de **Pérols** - Menus du mois de juillet

Sem 29	lundi 15 juillet	mardi 16 juillet	mercredi 17 juillet	jeudi 18 juillet	vendredi 19 juillet
Hors d'œuvre	Carottes râpées	Salade verte	Salade de tomates et basilic	Rosette et cornichons	Melon
Plat	Chipolatas grillées Potatoes	Nuggets de blé Printanière de légumes	Filet de poulet au jus Penne	Dos de lieu MSC curry doux et lait de coco Semoule	Rôti de dinde froid sauce tartare Salade de haricots verts et maïs
Produit laitier	Bûche de chèvre	Vache qui rit	Emmental rapé	Tomme grise	Yaourt aromatisé
Dessert	Fruit de saison	Glace	Flan vanille	Fruit de saison	Tarte croisillon abricot

Les plats servis sont susceptibles de contenir : gluten, crustacés, oeufs, arachides, poisson, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques.

Viandes 100% françaises selon arrivage

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

Légende et approvisionnements



Poisson pêche durable MSC



Préparation contenant de la viande de porc



Aide UE à destination des écoles



Produits LABEL ROUGE



Produits AOC AOP



Menu végétarien



FranceAgriMer

ÉTABLISSEMENT NATIONAL DES PRODUITS DE L'AGRICULTURE ET DE LA MER



Groupe scolaire de **Pérols** - Menus du mois de juillet

	lundi 22 juillet	mardi 23 juillet	mercredi 24 juillet	jeudi 25 juillet	vendredi 26 juillet
Sem 30					
Hors d'œuvre	Salade verte	Duo de melons	Salade de boulgour façon taboulé	Tomate vinaigrette à l'estragon	Rillettes et cornichons
Plat	Rissoto aux petits légumes	Rôti de bœuf froid sauce tartare Pommes sautées	Pizza du chef	Carbonara Tortis	Hoki sauce aurore Brocoli
Produit laitier	Parmesan		Yaourt nature et confiture	Emmental râpé	Cantal
Dessert	Compote pomme-coing	Brownies au chocolat et crème anglaise	Fruit de saison	Glace	Fruit de saison

Les plats servis sont susceptibles de contenir : gluten, crustacés, oeufs, arachides, poisson, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques.

Viandes 100% françaises selon arrivage

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

Légende et approvisionnements



Poisson pêche durable MSC



Préparation contenant de la viande de porc



Aide UE à destination des écoles



Produits LABEL ROUGE



Produits AOC AOP



Menu végétarien



FranceAgriMer

ÉTABLISSEMENT NATIONAL DES PRODUITS DE L'AGRICULTURE ET DE LA MER



Groupe scolaire de **Pérols** Menus du mois de juillet / août

Sem 31	lundi 29 juillet	mardi 30 juillet	mercredi 31 juillet	jeudi 01 août	vendredi 02 août
Hors d'œuvre	Betteraves vinaigrette	Concombre vinaigrette	Salade de tomates mozzarella	Taboulé	Salade composée (iceberg, tomates, maïs, emmental dés)
Plat	Saucisse de Toulouse Pommes grenaille	Falafels sauce curry Courgettes sautées	Hot dog (baguette + knackis + ketchup) Frites	Filet de colin meunière Ratatouille	Merguez semoule et légumes couscous
Produit laitier	Yaourt aromatisé	Bleu	*****	Camembert	Chanteneige
Dessert	Pastèque	Compote pomme-pêche	Sundae	Fruit de saison	Fruit de saison

Les plats servis sont susceptibles de contenir : gluten, crustacés, oeufs, arachides, poisson, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques.

Viandes 100% françaises selon arrivage

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

Légende et approvisionnements



Poisson pêche durable MSC



Préparation contenant de la viande de porc



Aide UE à destination des écoles



Produits LABEL ROUGE



Produits AOC AOP



Menu végétarien



Groupe scolaire de **Pérols** - Menus du mois d'août

	lundi 19 août	mardi 20 août	mercredi 21 août	jeudi 22 août	vendredi 23 août
Sem 34					
Hors d'œuvre	Salade de lentilles	Carottes râpées citron aneth	Pâté de campagne aux cornichons	Taboulé	Melon
Plat	Croustillant au fromage	Croquettes de poisson aux trois céréales MSC	Omelette maison aux fines herbes	Steak haché sauce ketchup	Rôti de dinde mayonnaise
	Courgette sautées	Ratatouille	Pommes noisettes	Haricots verts	Salade de riz aux légumes
Produit laitier	Yaourt aromatisé	Edam	Carré frais	Petits suisses	Camembert
Dessert	Cocktail de fruits	Fruit de saison	Salade de fruits frais	Tarte aux abricots	Fruit de saison

Les plats servis sont susceptibles de contenir : gluten, crustacés, oeufs, arachides, poisson, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques.

Viandes 100% françaises selon arrivage

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

Légende et approvisionnements



Poisson pêche durable MSC



Préparation contenant de la viande de porc



Aide UE à destination des écoles



Produits LABEL ROUGE



Produits AOC AOP



Menu végétarien



Groupe scolaire de **Pérols** - Menus du mois d'août

Sem 35	lundi 26 août	mardi 27 août	mercredi 28 août	jeudi 29 août	vendredi 30 août
Hors d'œuvre	Salade de pois chiches	Melon jaune		Salade de haricots blancs vinaigrette	Betteraves vinaigrette
Plat	Burger de veau sauce napolitaine Purée de carottes	Rôti de porc sauce champignons Riz créole	Pizza au fromage de chèvre maison Salade composée	Boulettes d'agneau à l'orientale Haricots beurre persillés	Filet de colin meunière et citron Pâtes
Produit laitier	Gouda	Camembert	*****	Fromage blanc	Emmental râpé
Dessert	Fruit de saison	Compote pomme banane	Petit Suisse aux fruits	Fruit de saison	Flan au caramel

Les plats servis sont susceptibles de contenir : gluten, crustacés, oeufs, arachides, poisson, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques.

Viandes 100% françaises selon arrivage

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

Légende et approvisionnements



Préparation contenant de la viande de porc

Aide UE à destination des écoles



Menu végétarien



	lundi 02 septembre	mardi 03 septembre	mercredi 04 septembre	jeudi 05 septembre	vendredi 06 septembre
Sem 36					
Hors d'œuvre	Carottes râpées	Salade verte	Salade de tomates et maïs	Mousse de foie et cornichons	Melon
Plat	Chipolatas grillées Potatoes	Nuggets de blé Prinranière de légumes	Filet de poulet au jus Penne	Dos de lieu MSC curry doux et lait de coco Semoule	Rôti de dinde froid sauce tartare Salade de quinoa dés de mimolette
Produit laitier	Bûche de chèvre	Vache qui rit	Emmental rapé	Tomme grise	****
Dessert	Fruit de saison	Glace	Flan vanille	Fruit de saison	Tarte croisillon abricot

Les plats servis sont susceptibles de contenir : gluten, crustacés, oeufs, arachides, poisson, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques.

Viandes 100% françaises selon arrivage

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

Légende et approvisionnements



Poisson pêche durable MSC



Préparation contenant de la viande de porc



Aide UE à destination des écoles



Produits LABEL ROUGE



Produits AOC AOP



Menu végétarien



	lundi 09 septembre	mardi 10 septembre	mercredi 11 septembre	jeudi 12 septembre	vendredi 13 septembre
Sem 37					
Hors d'œuvre	Feuilleté emmental	Tomate vinaigrette	Salade de pommes de terre à l'emmental	Melon	Concombre bulgare
Plat	Burger de veau forestière	Bœuf Bourguignon	Jambon blanc	Lasagnes aux petits légumes	Fricassée de volaille curry-coco
	Duo de haricots	Macaronis	Gratin de courgettes		Riz basmati
Produit laitier	Mimolette	Yaourt nature et sucre	Kiri	Tomme noire	Petit Louis
Dessert	Glace	Fruit de saison	Crème dessert chocolat	Fruit de saison	Compote de pommes

Les plats servis sont susceptibles de contenir : gluten, crustacés, oeufs, arachides, poisson, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques.

Viandes 100% françaises selon arrivage

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

Légende et approvisionnements



Poisson pêche durable MSC



Préparation contenant de la viande de porc



Aide UE à destination des écoles



Produits LABEL ROUGE



Produits AOC AOP



Menu végétarien

