

# Groupe scolaire de **IPérols** - Menus automne 2024



	lundi 16 septembre	mardi 17 septembre	mercredi 18 septembre	jeudi 19 septembre	vendredi 20 septembre
<b>Sem 38</b>					
<b>Hors d'œuvre</b>	Coleslaw	Rosette et cornichons	Tomates en salade	Salade de pois chiches	Guacamole et tortilla
<b>Plat</b>	Paupiette de lapin sauce moutarde	Cordon bleu	Sauté d'agneau au curry	Filet de colin sauce ciboulette	Chili sin carne
	Coquillettes	Haricots beurre persillés	semoule	Ratatouille	Riz
<b>Produit laitier</b>	Emmental râpé	Fromage blanc aux fruits	Fromage	Fromage	Yaourt nature et sucre
<b>Dessert</b>	Ile flottante	Fruit de saison	Compote de pêches	Glace	Melon

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



Préparation contenant de la viande de porc

Aide UE à destination des écoles



Produits LABEL ROUGE



Produits AOC AOP



Menu végétarien



# Groupe scolaire de **IPérols** - Menus automne 2024



Sem 39	lundi 23 septembre	mardi 24 septembre	mercredi 25 septembre	jeudi 26 septembre	vendredi 27 septembre
<b>Hors d'œuvre</b>	Mortadelle et cornichons	Betteraves vinaigrette	Salade de haricots verts et maïs	Carottes rapées aux raisins	Salade de saison aux échalotes
<b>Plat</b>	Dos de colin pané sauce citron  Pommes de terre campagnardes	Paupiette de veau  Semoule	Saucisse  Gratin de courgettes	Emincé de poulet d'Occitanie aux oignons doux  Riz de Camargue aux petits légumes	Feuilleté chèvre miel  Ratatouille
<b>Produit laitier</b>	Mimolette	Yaourt nature et sucre	Kiri	Yaourt de la région	Tomme noire
<b>Dessert</b>	Fruit de saison	Compote pomme - fraise	Cake banane chocolat	Fruit de saison local	Crème dessert vanille

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

Produits BIO



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 automne 2024

	lundi 30 septembre	mardi 01 octobre	mercredi 02 octobre	jeudi 03 octobre	vendredi 04 octobre
<b>Sem 40</b>					
<b>Hors d'œuvre</b>	Concombres à la crème	Salade verte	Salade de tomates		Mousse de foie
<b>Plat</b>	Chipolatas grillées  Pommes campagnardes	Nuggets de blé et sauce tomate  Galette de légumes	Sauté de veau marengo  Macaronis	Menu 2 x bon	Filet de poisson curry lait de coco  Riz créole
<b>Produit laitier</b>	Bûche de chèvre	Vache qui rit	Emmental rapé		Emmental
<b>Dessert</b>	Fruit de saison	Yaourt aux fruits	Flan vanille		Tarte croissant 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 féculé de maïs (compatibilité avec les allergies au gluten).

## Légende et approvisionnements



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 automne 2024

	lundi 07 octobre	mardi 08 octobre	mercredi 09 octobre	jeudi 10 octobre	vendredi 11 octobre
<b>Sem 41</b>					
<b>Hors d'œuvre</b>	Bâtonnets de carottes et fromage blanc aux fines herbes	Céleri remoulade	Salade verte	Salade de haricots verts et échalotes	Rillettes et cornichons
<b>Plat</b>	Crêpes au fromage / salade verte	Potatoes burger	Pizza maison (champignons, emmental, olives)	Carbonara  Tortis	Saumon sauce aurore  Brocoli
<b>Produit laitier</b>	Flan vanille	Brownies au chocolat	Yaourt nature et sucre	Emmental râpé	Cantal
<b>Dessert</b>	Compote pomme-coing	Crème anglaise	Fruit de saison	Yaourt aromatisé	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**



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 automne 2024

	lundi 14 octobre	mardi 15 octobre	mercredi 16 octobre	jeudi 17 octobre	vendredi 18 octobre
<b>Sem 42</b>					
<b>Hors d'œuvre</b>	Salade composée (iceberg, tomates, maïs, emmental dés)	Concombre à la Bulgare	Macédoine vinaigrette	Taboulé	Pâté de foie
<b>Plat</b>	Steak haché  Printanière de légumes	Pâtes bolognaise végétales	Hot dog (baguette + saucisses de strasbourg, ketchup)  Frites	Filet de colin meunière  Ratatouille	Boulettes de poulet  semoule et légumes couscous
<b>Produit laitier</b>	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
<b>Dessert</b>	Fruit de saison	Compote pomme-pêche	Sundae caramel	Fruit de saison	Tarte au flan

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

Produits LABEL ROUGE

Produits AOC AOP



Menu végétarien



	lundi 21 octobre	mardi 22 octobre	mercredi 23 octobre	jeudi 24 octobre	vendredi 25 octobre
<b>Sem 43</b>					
<b>Hors d'œuvre</b>	Salade de lentilles	Taboulé	Pâté de campagne aux cornichons	Salade de pâtes	Carottes, vinaigrette aux agrumes
<b>Plat</b>	Omelette	Croquettes de poisson aux trois céréales MSC	Nem's au poulet	Emincé de bœuf sauce tomate	Seiche à la Sétoise
	Courgettes sautées	Poelée de légumes	Pommes roties	Haricots verts	Riz créole
<b>Produit laitier</b>	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
<b>Dessert</b>	Yaourt aux fruits	Fruit de saison	Salade de fruits frais	Tarte aux abricots	Liegeois vanille

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**



Préparation contenant de la viande de porc

Aide UE à destination des écoles

Produits LABEL ROUGE

Produits AOC AOP



Menu végétarien



## Halloween



Sem 44	lundi 28 octobre	mardi 29 octobre	mercredi 30 octobre	jeudi 31 octobre	vendredi 01 novembre
Hors d'œuvre	Salade verte	Salade de haricots verts vinaigrette	Betteraves vinaigrette	Muffin carottes et cumin	
Plat	Burger de veau sauce napolitaine	Boulettes d'agneau à l'orientale	Filet de colin meunière et citron	Parmentier de potiron	
Produit laitier	Emmental râpé	Fromage	Fromage	Mimolette	
Dessert	Fruit de saison	Flan au caramel	Fruit de saison	Brownie au 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

Produits BIO



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

