

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



| | lundi 16 septembre | mardi 17 septembre | mercredi 18 septembre | jeudi 19 septembre | vendredi 20 septembre |
|------------------------|-----------------------------------|---------------------------|-------------------------|---------------------------------|------------------------|
| Sem 38 | | | | | |
| Hors d'œuvre | Coleslaw | Rosette et cornichons | Tomates en salade | Salade de pois chiches | Guacamole et tortilla |
| Plat | 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 |
| Produit laitier | Emmental râpé | Fromage blanc aux fruits | Fromage | Fromage | Yaourt nature et sucre |
| Dessert | 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



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 |
|------------------------|--|----------------------------------|--------------------------------------|---|--|
| Hors d'œuvre | Mortadelle et cornichons | Betteraves vinaigrette | Salade de haricots verts et maïs | Carottes rapées aux raisins | Salade de saison aux échalotes |
| Plat | 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 |
| Produit laitier | Mimolette | Yaourt nature et sucre | Kiri | Yaourt de la région | Tomme noire |
| Dessert | 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



| | lundi 30 septembre | mardi 01 octobre | mercredi 02 octobre | jeudi 03 octobre | vendredi 04 octobre |
|------------------------|--|--|--|------------------|---|
| Sem 40 | | | | | |
| Hors d'œuvre | Concombres à la crème | Salade verte | Salade de tomates | | Mousse de foie |
| Plat | 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 |
| Produit laitier | Bûche de chèvre | Vache qui rit | Emmental rapé | | Emmental |
| Dessert | Fruit de saison | Yaourt aux fruits | Flan vanille | | Tarte croissillon 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



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 automne 2024

| | lundi 07 octobre | mardi 08 octobre | mercredi 09 octobre | jeudi 10 octobre | vendredi 11 octobre |
|------------------------|---|----------------------|--|---------------------------------------|-------------------------|
| Sem 41 | | | | | |
| Hors d'œuvre | Bâtonnets de carottes et fromage blanc aux fines herbes | Céleri remoulade | Salade verte | Salade de haricots verts et échalotes | Rillettes et cornichons |
| Plat | Crêpes au fromage / salade verte | Potatoes burger | Pizza maison (champignons, emmental, olives) | Carbonara | Saumon sauce aurore |
| Produit laitier | Flan vanille | Brownies au chocolat | Yaourt nature et sucre | Emmental râpé | Cantal |
| Dessert | 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 |
|------------------------|--|----------------------------|---|--|--|
| Sem 42 | | | | | |
| Hors d'œuvre | Salade composée (iceberg, tomates, maïs, emmental dés) | Concombre à la Bulgare | Macédoine vinaigrette | Taboulé | Pâté de foie |
| Plat | 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 |
| Produit laitier | Fromage | Fromage | Fromage | Fromage | Fromage |
| Dessert | 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 |
|------------------------|---------------------|--|---------------------------------|-----------------------------|-----------------------------------|
| Sem 43 | | | | | |
| Hors d'œuvre | Salade de lentilles | Taboulé | Pâté de campagne aux cornichons | Salade de pâtes | Carottes, vinaigrette aux agrumes |
| Plat | 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 |
| Produit laitier | Fromage | Fromage | Fromage | Fromage | Fromage |
| Dessert | 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



Sem 44

Hors d'œuvre

Plat

Produit laitier

Dessert

| | 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 | |

Halloween



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