

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

	lundi 04 novembre	mardi 05 novembre	mercredi 06 novembre	jeudi 07 novembre	vendredi 08 novembre
Sem 45					
Hors d'œuvre	Carottes râpées vinaigrette à l'aneth	Emincé de chou chinois vinaigrette	CHINE	Betteraves et maïs vinaigrette	Salade verte de saison
Plat	Filet de colin meunière MSC	Bourguignon de bœuf de Lozère aux olives	Nem's de légumes	Steak de veau sauce ketchup	Fish and chips sauce tartare
	Pâtes au beurre	Purée de pommes de terre	Sauté de porc au caramel	Haricots verts persillés	
			Riz thai		
Produit laitier	Yaourt nature	Petit suisse et sucre	Camembert	Chanteneige	Cheddar
Dessert	Mousse chocolat	Fruit de saison	Salade de fruits frais	Gateau basque	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

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 **IPérols** - Menus automne 2024

	lundi 11 novembre	mardi 12 novembre	mercredi 13 novembre	jeudi 14 novembre	vendredi 15 novembre
Sem 46					
Hors d'œuvre					
Plat	FERIE	Salade de pommes de terre à l'emmental Œufs durs à la florentine	BRESIL Salade verte à l'avocat Chili con carne (aux haricots rouges, égréné de boeuf) Riz	Rillettes Filet de poulet sauce suprême Boulgour aux petits légumes	Taboulé Filet de colin provençale Courgettes sautées
Produit laitier		Chèvre	Yaourt nature	Chantailou	Yaourt aromatisé
Dessert		Cocktail de fruit frais	Cake banane-chocolat maison	Fruit de saison	Madeleine

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

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

Sem 47	lundi 18 novembre	mardi 19 novembre	mercredi 20 novembre	jeudi 21 novembre	vendredi 22 novembre
Hors d'œuvre	Haricots verts vinaigrette aux échalotes	Salade pâtes (maïs, olives, cubes de tomates, ciboulette)	SCANDINAVIE	Salade de lentilles	Carottes râpées vinaigrette
Plat	Paleron de bœuf à la tomate	Dos de lieu MSC sauce aïoli	Fricassée de saumon	Sauté de dinde aux herbes	Rôti de porc sauce moutarde
	Pommes de terre sautées	Chou fleur persillé	Carottes	Riz de Camargue IGP	Coquillettes
Produit laitier	Tartare	Yaourt aromatisé	Flan caramel	Coulommier	Fromage blanc et sucre
Dessert	Purée de fruits	Tarte noix de coco	Fruit de saison	Ile flottante	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

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



FranceAgriMer

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



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

	lundi 25 novembre	mardi 26 novembre	mercredi 27 novembre	jeudi 28 novembre	vendredi 29 novembre
Sem 48					
Hors d'œuvre	Œuf mimosa	Carottes râpées vinaigrette à l'orange	ETATS UNIS Coleslaw	Lanieres de betteraves vinaigrette et fêta	Salade d'endives aux pommes
Plat	Bouchées panées blé-épinards-emmental Courgettes sautées	Couscous aux boulettes de poulet Semoule et légumes couscous	Potatoe burger	Hachis parmentier	Sauté de porc Macaronis
Produit laitier	Fromage blanc et coulis	Edam	Yaourt aromatisé	Rondelé	Emmental râpé
Dessert	Biscuit	Poire	Muffin cacao	Fruit de saison	Compote liegeoise maison (purée de pomme, chantilly)

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

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

Sem 49	lundi 02 décembre	mardi 03 décembre	mercredi 04 décembre	jeudi 05 décembre	vendredi 06 décembre
Hors d'œuvre	Macedoine mayonnaise	Salade verte	EGYPTE Carottes au cumin	Pâté en croute cornichon	Feuilleté emmental
Plat	Saucisse de Lozère Haricots blancs à la tomate	Nuggets de blé Gratin d'épinard à la béchamel	Filet de poulet aux épices Coquillettes	Dos de lieu MSC curry doux et lait de coco Riz Basmati	Sauté de veau marengo Purée de carottes (pdt + carottes)
Produit laitier	Gouda	Yaourt aux fruits	Chanteneige	Tomme blanche	Yaourt nature et sucre
Dessert	Flan nappé caramel	Fruit de saison	Pomme cannelle	Fruit de saison	Tarte aux 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

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 automne 2024

	lundi 09 décembre	mardi 10 décembre	mercredi 11 décembre	jeudi 12 décembre	vendredi 13 décembre
Sem 50					
Hors d'œuvre	Salade verte	Salade de pois chiches	MEXIQUE Salade d'avocat et maïs	Salade d'endives	Rosette et cornichons
Plat	Tartiflette (Pommes de terre, lardons, oignons cubes, fromage à tartiflette, crème)	Lasagnes aux légumes maison	Tortilla	Bœuf bourguignon Riz	Hoki MSC au pesto Gratin de choux fleurs
Produit laitier	Liegeois chocolat	Camembert	Fromage blanc et fruits	Saint Nectaire	Yaourt aromatisé
Dessert	Biscuit	Purée de pommes	Fruit de saison	Chou vanille	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

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 hiver 2024

Sem 51	lundi 16 décembre	mardi 17 décembre	mercredi 18 décembre	jeudi 19 décembre	vendredi 20 décembre
Hors d'œuvre	Feuilleté emmental	Salade de saison vinaigrette	SUISSE *****	REPAS DE NOEL	poireaux vinaigrette
Plat	Saucisse fumée aux lentilles	Nem's aux petits légumes Nouilles et poêlée wok	Jambon blanc et pommes de terre façon raclette		Brandade de poissons
Produit laitier	Fromage blanc	Kiri	Petit suisse et sucre		Yaourt aux fruits
Dessert	Purée de fruits	Crème dessert	Mousse chocolat		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

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

