

Centre de Loisirs de **IPérols** - Menus du mois de Mars

	lundi 03 mars	mardi 04 mars	mercredi 05 mars	jeudi 06 mars	vendredi 07 mars
Sem 10					
Hors d'œuvre	Salade verte	Carotte rapées	Salade de lentilles	Salade d'haricots vert	Salade verte et croutons
Plat	Pennes à la bolognaise	Roti de dinde sauce estragon Riz	Cappellettis aux fromage	Filet de colin à la crème Beignets de courgettes	Sauté de veau à la tomate Purée de pommes de terre
Produit laitier	Emmental râpé	Gouda	emmental rapé	camembert	Yaourt aromatisé
Dessert	Fruit de saison	Purée de pommes	Yaourt nature et sucre	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

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

Le pain servi est élaboré à partir de farine Label Rouge.

Légende et approvisionnements



Préparation contenant de la viande de porc

Aide UE à destination des écoles



Menu végétarien



Pérols Menus du mois de Mars

Sem 11	lundi 10 mars	mardi 11 mars	mercredi 12 mars	jeudi 13 mars	vendredi 14 mars
Hors d'œuvre	Betteraves mimosa	Salade de pâtes	Salade de blé, carottes et maïs	Salade verte	Beignet de chou fleur et sauce tartare
Plat	Filet de colin	Sauté de bœuf	Roti de porc au thym	Paupiette de veau forestière	Nouilles sautées aux petits légumes
Produit laitier	Gratin dauphinois	Jeunes carottes	Courgettes sautées	Pommes sautées	emmental râpé
Dessert	Coulommiers	Yaourt aromatisé	Edam	Tomme blanche	fruit de saison
	Crème dessert vanille	Fruit de saison	Tarte coco	Flan nappé caramel	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).

Le pain servi est élaboré à partir de farine Label Rouge.

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



Pérols menus du mois de Mars

Sem 12	lundi 17 mars	mardi 18 mars	mercredi 19 mars	jeudi 20 mars	vendredi 21 mars
Hors d'œuvre	Salade verte	Salade de pommes de terre à la mimolette	Endives et croûtons	Pâté de campagne et cornichon	Carottes râpées
Plat	Lasagne à la bolognaise végétale	Sauté de poulet sauce suprême Salsifis	Sauté de veau aux olives Gnocchis	Croquettes de poisson aux trois céréales Brocolis	Steak haché et ketchup Pommes noisettes
Produit laitier	Gouda	Fromage blanc et sucre	Fromage râpé	Tomme blanche	Yaourt aromatisé
Dessert	Fruit de saison	Purée de fruits	Fruit de saison	Liegeois café	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).

Le pain servi est élaboré à partir de farine Label Rouge.

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



Pérols Menus du mois de Mars

Sem 13	lundi 24 mars	mardi 25 mars	mercredi 26 mars	jeudi 27 mars	vendredi 28 mars
Hors d'œuvre	Salade de saison	Radis beurre	Salade de riz, tomates, maïs, emmental en dés	Salade de Pois chiches	Chou fleur Sce aurore
Plat	Saucisse de Toulouse Purée de pommes de terre	Filet de poisson sauce tomate Boullgour aux petits légumes	Omelette maison Brocolis jeunes carottes	Filet de poulet sauce champignons Haricots verts	Boulettes d'agneau et légumes couscous Semoule
Produit laitier	Yaourt nature	Vache qui rit	****	Tomme grise	
Dessert	Fruit de saison	Tarte aux pommes	Purée de pommes	Fruit de saison	Petits Suisses aux fruits

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).

Le pain servi est élaboré à partir de farine Label Rouge.

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



	lundi 31 mars 	mardi 01 avril	mercredi 02 avril	jeudi 03 avril	vendredi 04 avril
Sem 14					
Hors d'œuvre	Oeuf dur mayonnaise	Salade verte	Feuilleté emmental	Salade de pommes de terre aux échalotes	Salade d'endives au bleu
Plat	Tortellini ricotta épinard	Bœuf bourguignon	Haché de veau sauce marengo	Fricassée de volaille aux épices	Filet de colin sauce aurore
		Pomme vapeur	Haricots beurre	Chou romanesco	Riz
Produit laitier	Tomme blanche	Fromage blanc aux fruits		Mimolette	****
Dessert	Fruit de saison	Biscuit	Novly au chocolat	Fruit de saison	Purée de fruits

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).

Le pain servi est élaboré à partir de farine Label Rouge.

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 07 avril	mardi 08 avril	mercredi 09 avril	jeudi 10 avril	vendredi 11 avril
Sem 15					
Hors d'œuvre	Concombre fromage blanc et ciboulette	Salade verte	Taboulé	Salade de lentilles	Carottes rapées
Plat	Boulettes végétales lentilles sarrasin sauce tomate-basilic Blé et petits légumes	Gratin de macaronis à la dinde	Nuggets de poulet Frites	Roti de porc à la moutarde Jeunes carottes	Poisson meunière Potatoes et ketchup
Produit laitier	Chanteneige	Emmental rapée	Yaourt nature et sucre	Camembert	Gouda
Dessert	Purée pomme banane	Fruit de saison		Donuts au sucre	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).

Le pain servi est élaboré à partir de farine Label Rouge.

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 14 avril	mardi 15 avril	mercredi 16 avril	jeudi 17 avril 	vendredi 18 avril
Sem 16					
Hors d'œuvre	Choux chinois	Œuf mimosa	Salade de riz	Salade verte	Salade de lentille
Plat	Brochette de poisson Tortis	Bœuf carottes	Merguez à l'orientale	Lasagnes végétariennes	filet de colin au curry wook de legumes
Produit laitier	Emmental	Tartare fines herbes	St Paulin	Yaourt aromatisé	fromage blanc et sucre
Dessert	Fruit de saison	Tarte normande	Crème dessert vanille	Fruit de saison	Puree de fruits

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).

Le pain servi est élaboré à partir de farine Label Rouge.

Légende et approvisionnements



Préparation contenant de la viande de porc

Aide UE à destination des écoles



Produits LABEL ROUGE



Produits AOC AOP



Menu végétarien 



Centre de Loisirs de **IPérols** - Menus du mois d'Avril

	lundi 21 avril	mardi 22 avril 	mercredi 23 avril	jeudi 24 avril	vendredi 25 avril
Sem 17					
Hors d'œuvre		Carottes râpées	Salade de pâtes	Rillettes et cornichon	Salade de blé au surimi
Plat		Pizza fromage champignons maison	Jambon blanc Blettes à la provençale	Encornets à la Sétoise Riz	Aiguillettes de volaille sauce crème Brocolis
Produit laitier		Fromage blanc et sucre	Rondelé ail et fines herbes	Tomme grise	Crème chocolat
Dessert		Purée de fruits	Fruit de saison	Abricot au sirop	

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).

Le pain servi est élaboré à partir de farine Label Rouge.

Légende et approvisionnements



Préparation contenant de la viande de porc



Aide UE à destination des écoles



Produits LABEL ROUGE



Produits AOC AOP



Menu végétarien 



Centre de Loisirs de **Pérols** - Menus du mois d'Avril

	lundi 28 avril	mardi 29 avril	mercredi 30 avril	jeudi 01 mai 	vendredi 02 mai
Sem 18					
Hors d'œuvre	Feuilleté emmental	Concombre Bulgare	Salade de riz à la niçoise		Salade verte
Plat	Filet de poisson meunière Petits pois	Poulet raz el hanout Semoule et légumes couscous	Sauté de veau marengo Haricots verts		Parmentier de poisson
Produit laitier		Camembert	Yaourt aromatisé		Mimolette
Dessert	Fromage blanc aux fruits	éclair au chocolat	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

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

Le pain servi est élaboré à partir de farine Label Rouge.

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 

