

Menu


Groupes scolaire de Pérols du 6 au 10 décembre 2021



Semaine 6



Lundi

- ENTREE 
Carottes râpées au citron
- PLAT
Couscous aux boulettes de poulet
- ACCOMPAGNEMENT
Semoule et légumes
- FROMAGE
Yaourt nature BIO
- DESSERT
Fruit de saison

Mardi

- ENTREE
Salade de blé
- PLAT
Filet de hoki sauce hollandaise
- ACCOMPAGNEMENT
Duo de haricots
- FROMAGE
Emmental
- DESSERT
Cookie aux pépites de chocolat

Mercredi

- ENTREE
Mâche et dés de mimolette
- PLAT 
Veau marengo
- ACCOMPAGNEMENT 
Riz BIO
- FROMAGE  

- DESSERT
Fruit de saison

GOUTER

Pain de campagne
Confiture
Fromage blanc aux fruits

Aide U.E. à destination des écoles

Jeudi

- ENTREE
Betteraves vinaigrette
- PLAT
Jambon de dinde
- ACCOMPAGNEMENT
Gratin dauphinois
- FROMAGE
Tartare nature
- DESSERT
Purée pomme-fraise

Vendredi

- ENTREE
Flan de légumes
- PLAT
Macaronis à la bolognaise végétale
- ACCOMPAGNEMENT

- FROMAGE
+ fromage râpé
- DESSERT  
Fruit de saison BIO



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

Menus établis sous réserve d'approvisionnement - modifications ponctuelles possibles.

Le pain servi est élaboré à partir de farine Label Rouge produite au Moulin de Sauret (Montpellier)

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.