

Menu

Groupe scolaire de Pérols du 8 au 12 novembre 2021



Lundi

• ENTREE

Chou chinois vinaigrette

• PLAT

Lasagnes de légumes

• ACCOMPAGNEMENT

• FROMAGE



Fromage blanc sucré BIO

• DESSERT

Compote de pommes

Mardi

• ENTREE

Salade de blé à la mimolette

• PLAT

Filet de colin meunière

• ACCOMPAGNEMENT

Brocolis

• FROMAGE

• DESSERT



Fruit de saison BIO

Mercredi

• ENTREE

Carottes râpées

• PLAT

Sauté de bœuf Stroganoff

• ACCOMPAGNEMENT

Purée de pommes de terre

• FROMAGE

Flan nappé caramel

• DESSERT

Biscuit

Jeudi

Férié

Vendredi

• ENTREE

Haricots verts vinaigrette

• PLAT



Blanquette de dinde LABEL ROUGE

• ACCOMPAGNEMENT

Riz

• FROMAGE

Pointe de brie

• DESSERT



Fruit de saison BIO

GOUTER

Pain baguette
Fromage emballé
Fruit de saison

Aide U.E. à destination des écoles

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.