

Menu

Groupes scolaire de Pérols du 15 au 19 novembre 2021



Semaine 3



Lundi

• ENTREE 

Pâté de campagne et cornichon

• PLAT 

Tajine d'agneau aux légumes

• ACCOMPAGNEMENT

Semoule

• FROMAGE

Yaourt aromatisé

• DESSERT

Brunoise de fruits crus

Mardi

• ENTREE

Salade de pommes de terre

• PLAT

Omelette

• ACCOMPAGNEMENT

Carottes rondelles

• FROMAGE

Buche au lait de mélange

• DESSERT

Banane BIO 

Mercredi

• ENTREE

Feuilleté au fromage

• PLAT   

Jambon blanc LABEL ROUGE

• ACCOMPAGNEMENT

Haricots verts à la tomate

• FROMAGE

Fromage blanc sucré

• DESSERT

Fruit de saison

Jeudi

• ENTREE

Céleri vinaigrette

• PLAT 

Bœuf bourguignon

• ACCOMPAGNEMENT

Penne

• FROMAGE  

+ fromage râpé

• DESSERT

Compote pomme-poire BIO

Vendredi

• ENTREE

Laitue vinaigrette

• PLAT

Parmentier de saumon au potiron

• ACCOMPAGNEMENT

• FROMAGE  

Comté AOP

• DESSERT

Fruit de saison



GOUTER
Pain baguette
Fromage emballé
Compote
Aide U.E. à destination des écoles



Toutes les liaisons sont élaborées à la féculé 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.