

# Menu

Groupe scolaire de Pérols du 29 novembre au 3 décembre 2021



Semaine 5

Menu 2 x bon

## Lundi

### • ENTREE

Duo de haricots en vinaigrette

### • PLAT

Steak haché sauce ketchup maison

### • ACCOMPAGNEMENT

Pommes sautées

### • FROMAGE

Edam

### • DESSERT

Fruit de saison BIO

## Mardi

### • ENTREE

Salade de pâtes et crudités

### • PLAT

Filet de poisson au court bouillon

### • ACCOMPAGNEMENT

Beignets de chou fleur sauce tartare

### • FROMAGE

Fromage blanc nature

### • DESSERT

Coulis de fruits rouges

## Mercredi

### • ENTREE

Laitue et dés d'emmental

### • PLAT

Saucisse de Lozère

### • ACCOMPAGNEMENT

Lentilles

### • FROMAGE

\*\*\*

### • DESSERT

Compote pomme-coing

### GOUTER

Quatre-quart  
Fruit de saison  
Yaourt sucré

Aide U.E. à destination des écoles



## Jeudi

### • ENTREE

Carottes râpées

### • PLAT

Filet de poulet sauce suprême

### • ACCOMPAGNEMENT

Riz de Camargue

### • FROMAGE

Yaourt aux fruits local

### • DESSERT

Fruit local

## Vendredi

### • ENTREE

Œuf dur crème ciboulette

### • PLAT

Lasagnes chèvre-épinards

### • ACCOMPAGNEMENT

\*\*\*

### • FROMAGE

Saint Paulin BIO

### • DESSERT

Banane 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.