

Groupe scolaire de **Pérols** - Menus du mois de mai

	lundi 16 mai	mardi 17 mai	mercredi 18 mai	jeudi 19 mai	vendredi 20 mai
Sem 19					
Hors d'œuvre	Mortadelle et cornichon 	Tomate vinaigrette	Salade de haricots verts et maïs 	Salade de pommes de terre aux échalotes et persil	Taboulé libanais
Plat	Dos de colin MSC sauce vierge Aubergines à la pamesane 	Jambon blanc Coquillettes	Chili sin carne (aux haricots rouges) Riz	Filet de poulet LR sauce suprême Carottes persillées	Boulettes de boeuf à l'orientale Haricots blancs
Produit laitier	Yaourt nature sucré	+ fromage râpé 	Vache qui Rit	Comté AOP	***
Dessert	Tarte aux abricots	Compote pomme-coing	Cake banane-chocolat Goûter Pain au lait yaourt aromatisé compote à boire	Fruit de saison BIO	Fromage blanc BIO aux fraises fraîches 

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 produite au Moulin de Sauret (Montpellier).

Légende et approvisionnements



Préparation contenant de la viande de porc



Aide UE à destination des écoles



Produits LABEL ROUGE



Produits AOC AOP



Menu végétarien



Groupe scolaire de **Pérols** - Menus du mois de mai

Sem 19	lundi 23 mai	mardi 24 mai	mercredi 25 mai	jeudi 26 mai	vendredi 27 mai
Hors d'œuvre	Salade de pois chiches	Repas froid Cake aux légumes du Sud et à la fêta, huile d'olive et herbes de Provence + Roquette (élément de	Salade de blé		
Plat	Estouffade de bœuf provençale Purée de carottes	Rôti de dinde froid LR et mayonnaise Salade de riz	Tarte au fromage de chèvre Pipérade		
Produit laitier	Gouda 	Camembert 	Petit Suisse aux fruits 		
Dessert	Fruit de saison BIO	Compote pomme-framboise	Fruit de saison Goûter Carotte à la croque, cantadou baquette		

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 produite au Moulin de Sauret (Montpellier).

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



Groupe scolaire de **Pérols** - Menus du mois de JUIN

Sem 19	lundi 30 mai	mardi 31 mai	mercredi 01 juin	jeudi 02 juin	vendredi 03 juin
Hors d'œuvre	Betteraves vinaigrette	Concombre bulgare	Salade de pâtes	Salade de pommes de terre au thon	Tomate vinaigrette
Plat	Bouchées panées blé-épinards-emmental Pâtes	Hoki MSC sauce hollandaise Duo de haricots BIO	Aiguillettes de saumon panée sauce fromage blanc ciboulette Courgettes sautées	Pizza kebab maison Salade verte	Bœuf thaï Riz basmati
Produit laitier	*** Fromage blanc BIO	Mimolette 	Semoule au lait 	Bleu d'Auvergne AOP	Faisselle et miel 
Dessert	coulis de framboise et amandes grillées	Glace	Salade de fruits frais Goûter Biscuit fruit de saison fromage blanc au sucre	Fruit de saison BIO	Compote de pêches

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 produite au Moulin de Sauret (Montpellier).

Légende et approvisionnements



Préparation contenant de la viande de porc



Aide UE à destination des écoles



Produits LABEL ROUGE



Produits AOC AOP



Menu végétarien



Groupe scolaire de **Pérols** - Menus du mois de JUIN

	lundi 06 juin	mardi 07 juin	mercredi 08 juin	jeudi 09 juin	vendredi 10 juin
Sem 19					
Hors d'œuvre		Salade verte	Carottes râpées	Concombre à la crème	Melon
Plat		Nuggets de blé Printanière de légumes	Filet de poulet LR sauce napolitaine Penne BIO	Dos de lieu MSC curry doux et lait de coco Semoule	Rôti de veau froid sauce tartare Salade de boulgour et quinoa dès de mimolette
Produit laitier			Comté AOP	Tomme 	
Dessert		Fruit de saison BIO	Flan vanille Goûter Madeleine petits Suisses aromatisés fruit de saison	Ananas frais	Compote pomme-abricots

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 produite au Moulin de Sauret (Montpellier).

Légende et approvisionnements



Préparation contenant de la viande de porc



Aide UE à destination des écoles



Menu végétarien



Groupe scolaire de **IPérols** - Menus du mois de JUIN

	lundi 13 juin	mardi 14 juin	mercredi 15 juin	jeudi 16 juin	vendredi 17 juin
Sem 19					
Hors d'œuvre	Bâtonnets de carottes et fromage blanc aux fines herbes	Duo de melons	Salade verte	Tomate vinaigrette	Rillettes et cornichons
Plat	Rissoto aux petits légumes	Rôti de bœuf froid sauce tartare	Pizza	Carbonara	Hoki sauce aurore
Produit laitier	+ parmesan 	Brownies aux noix de Pécan	Yaourt nature BIO et confiture 	Petits Suisses aux fruits	Cantal AOP 
Dessert	Compote pomme-coing	Crème anglaise	Fruit de saison	Glace	Fruit de saison BIO
			Goûter Pâte de fruits, pain au lait 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 produite au Moulin de Sauret (Montpellier).

Légende et approvisionnements



Préparation contenant de la viande de porc



Aide UE à destination des écoles



Menu végétarien



Groupe scolaire de **Pérols** - Menus du mois de JUIN

Sem 19	lundi 20 juin	mardi 21 juin	mercredi 22 juin	jeudi 23 juin	vendredi 24 juin
Hors d'œuvre	Salade de lentilles	Taboulé	Pastèque	Salade de pommes de terre, échalottes et ciboulette	Salade niçoise (salade verte, tomates, œuf dur, thon, olives noires, poivrons)
Plat	Quiche au fromage Haricots verts persillés	Boulettes de bœuf sauce tomate Carottes	Aiguillettes de volaille gratinées à la tomate Pâtes	Steak haché de veau sauce kebab Petits pois	Rouille de seiche froide Pomme de terre vapeur
Produit laitier	Yaourt aromatisé	Semoule au lait	+ fromage râpé	Fromage blanc BIO façon stracciatella (pépites de chocolat)	St Paulin
Dessert	Salade de fruits frais	Fruit de saison BIO	Crêpe au sucre Goûter Chocolat à croquer, brioche yaourt à boire	Glace	Fruit de saison BIO

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 produite au Moulin de Sauret (Montpellier).

Légende et approvisionnements



Préparation contenant de la viande de porc



Aide UE à destination des écoles



Produits LABEL ROUGE



Produits AOC AOP



Menu végétarien



Groupe scolaire de **Pérols** - Menus du mois de JUIN

Sem 19	lundi 27 juin	mardi 28 juin	mercredi 29 juin	jeudi 30 juin	vendredi 01 juillet
Hors d'œuvre	Carottes râpées aux agrumes	Pâté de campagne et cornichon 	Betteraves vinaigrette 	Salade piémontaise (PDT, dés de jambon, œuf dur, cornichons, mayonnaise) 	Salade de pois chiches
Plat	Chipolatas et merguez Semoule et légumes couscous	Fricassée de poulet BIO Poêlée méridionale	Rôti de veau aux olives Coquillettes BIO	Nuggets de poisson Courgettes à la parmesane	Tajine de légumes Boulgour et quinoa
Produit laitier	Vache qui rit	Petit Suisse sucré 	+ parmesan AOP	Emmental 	Petits Suisses aromatisés
Dessert	Glace	Pêche au sirop	Fruit de saison Fromage emballé pain baguette fruit de saison	Fruit de saison BIO	Tarte abricots

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 produite au Moulin de Sauret (Montpellier).

Légende et approvisionnements



Préparation contenant de la viande de porc



Aide UE à destination des écoles



Menu végétarien 



Sem 19	lundi 04 juillet	mardi 05 juillet	mercredi 06 juillet 	jeudi 07 juillet	vendredi 08 juillet
Hors d'œuvre	Beignets de courgette et crème ciboulette	Concombre - fêta	Taboulé	Salade de tomates	Vacances
Plat	Hot dog (baguette + saucisse de strasbourg) Salade composée (icerberg, tomates, maïs)	Tarte méditerranéenne Haricots verts	Dos de lieu MSC sauce vierge Ratatouille	Potatoes burger	
Produit laitier	Yaourt aromatisé	Bleu 	Camembert	Glace	
Dessert	Duo de melons	Compote pomme-ananas	Fruit de saison Goûter BN yaourt à boire compote	Biscuit	

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 produite au Moulin de Sauret (Montpellier).

Légende et approvisionnements



Préparation contenant de la viande de porc



Aide UE à destination des écoles



Menu végétarien 