

Groupe scolaire de Pérols - Menus automne 2023

Sem 39



	lundi 25 septembre	mardi 26 septembre	mercredi 27 septembre	jeudi 28 septembre	vendredi 29 septembre
Hors d'œuvre	Mortadelle et cornichons 	Betteraves vinaigrette	Salade de haricots verts et maïs	Carottes rapées aux raisins	Salade de saison aux échalotes
Plat	Dos de colin pané sauce citron	Paupiette de veau	Saucisse 	Emincé de poulet d'Occitanie aux oignons doux	Feuilleté chèvre miel
Produit laitier	Mimolette 	Yaourt nature et sucre 	Kiri 	Yaourt de la région 	Tomme noire 
Dessert	Fruit de saison	Compote pomme - fraise	Cake banane chocolat	Fruit de saison local	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 selon arrivage

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

Légende et approvisionnements



Préparation contenant aide UE à destination des écoles de la viande de porc



Produits LABEL ROUGE



Produits ADC AOP



Menu végétarien



FranceAgriMer

ÉTABLISSEMENT NATIONAL DES PRODUITS DE L'AGRICULTURE ET DE LA MER



Groupe scolaire de Pérols - Menus automne 2023

Sem 40

Hors d'œuvre

lundi 02 octobre mardi 03 octobre mercredi 04 octobre jeudi 05 octobre vendredi 06 octobre



Concombres à la crème Salade verte Salade de tomates Rosette et beurre Taboulé maison

Plat

Chipolatas grillées Nuggets de blé et sauce tomate Emincé de poulet aux olives Dos de lieu MSC curry doux et lait de coco Rôti de dinde sauce tartare



Pommes campagnardes Galette de légumes Riz créole Aubergines grillées Macaronis au beurre

Produit laitier

Bûche de chèvre  Vache qui rit  Emmental rapé  Tomme grise  Emmental

Dessert

Fruit de saison Yaourt aux fruits Flan vanille Ananas frais Tarte croissillon abricot



Les plats servis sont susceptibles de contenir : gluten, crustacés, œufs, arachides, poisson, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques.

Viandes 100% françaises selon arrivage
Toutes les liaisons sont élaborées à la fécule de maïs (compatibilité avec les allergies au gluten).

Légende et approvisionnements



Produits LABEL ROUGE



Poisson pêche durable MSC



Produits AOC AOP



Préparation contenant Aide UE à destination des écoles de la viande de porc



Menu végétarien



Groupe scolaire de Pérols - Menus automne 2023

Sem 41

	lundi 09 octobre	mardi 10 octobre	mercredi 11 octobre	jeudi 12 octobre	vendredi 13 octobre
Hors d'œuvre	Bâtonnets de carottes et fromage blanc aux fines herbes	Céleri remoulade	Salade verte	Salade de haricots verts et échalotes	Rillettes et cornichons
Plat	Crêpes au fromage / salade verte	Potatoes burger	Pizza maison (champignons, emmental, olives)	Carbonara	Saumon sauce aurore
Produit laitier	Flan vanille	Brownies au chocolat	Yaourt nature et sucre	Emmental râpé	Cantal
Dessert	Compote pomme-coing	Crème anglaise	Fruit de saison	Yaourt aromatisé	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 selon arrivage

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

Légende et approvisionnements



Préparation contenant Aide UE à destination des écoles de la viande de porc



Menu végétarien



ÉTABLISSEMENT NATIONAL DES PRODUITS DE L'AGRICULTURE ET DE LA MER



Groupe scolaire de Pérols - Menus automne 2023

Sem 42

Hors d'œuvre

lundi 16 octobre mardi 17 octobre mercredi 18 octobre jeudi 19 octobre vendredi 20 octobre

Plat

Produit laitier

Dessert

Pâté de foie et cornichons 	Concombre à la Bulgare	Macédoine vinaigrette	Taboulé	Salade composée (iceberg, tomates, maïs, emmental dés)
Steak haché	Pâtes bolognaise végétales	Hot dog (baguette + saucisses de strasbourg, ketchup) 	Filet de colin meunière	Boulettes de poulet
Printanière de légumes		Frites	Ratatouille	semoule et légumes couscous
Fromage	Fromage 	Fromage 	Fromage 	Fromage
Fruit de saison	Compote pomme-pêche	Sundae caramel	Fruit de saison	Tarte au flan

Les plats servis sont susceptibles de contenir : gluten, crustacés, oeufs, arachides, poisson, soja, lait, fruits à coque, celeri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques.

Viandes 100% françaises selon arrivage

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

Légende et approvisionnements



Préparation contenant de la viande de porc



Menu végétarien 



Groupe scolaire de Pérols - Menus automne 2023

Sem 43

Hors d'œuvre

Plat

Produit laitier

Dessert

	lundi 23 octobre	mardi 24 octobre	mercredi 25 octobre	jeudi 26 octobre	vendredi 27 octobre
Hors d'œuvre	Salade de lentilles	Taboulé	Pâté de campagne aux cornichons 	Salade de pâtes	Carottes, vinaigrette aux agrumes
Plat	Omelette	Croquettes de poisson aux trois céréales MSC	Nem's au poulet	Emincé de bœuf sauce tomate	Seiche à la Sétoise
Produit laitier	Fromage 	Fromage 	Fromage 	Fromage 	Fromage 
Dessert	Yaourt aux fruits	Fruit de saison	Salade de fruits frais	Tarte aux abricots	Liegeois vanille

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 selon arrivage

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

Légende et approvisionnements



Préparation contenant Aide UE à destination des écoles de la viande de porc



Menu végétarien 



Sem 44

Hors d'œuvre
Plat
Produit laitier
Dessert

	lundi 30 octobre	Halloween mardi 31 octobre	mercredi 01 novembre	jeudi 02 novembre	vendredi 03 novembre
Hors d'œuvre	Salade de pois chiches	Muffin carottes et cumin		Salade de haricots blancs vinaigrette	Betteraves vinaigrette
Plat	Burger de veau sauce napolitaine	Parmentier de potiron	FERIE	Boulettes d'agneau à l'orientale	Filet de colin meunière et citron
Produit laitier	Emmental râpé 	Mimolette 		Fromage 	Fromage 
Dessert	Fruit de saison	Brownie au chocolat		Fruit de saison	Flan au caramel

Les plats servis sont susceptibles de contenir : gluten, crustacés, œufs, arachides, poisson, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques.

Viandes 100% françaises selon arrivage
Toutes les liaisons sont élaborées à la féculé de maïs (compatibilité avec les allergies au gluten).

Légende et approvisionnements



Préparation contenant de la viande de porc
Aide UE à destination des écoles



Menu végétarien 

