

Groupe scolaire de IPérols - Menus automne 2023

Sem
45

Hors
d'œuvre

lundi 06 novembre

Carottes râpées
vinaigrette à l'aneth

mardi 07 novembre

Emincé de chou chinois
vinaigrette

mercredi 08 novembre

Feuilleté au fromage

jeudi 09 novembre

Betteraves et maïs
vinaigrette

vendredi 10 novembre

Coleslaw

Plat

Filet de colin meunière
MSC

Bourguignon de bœuf
de Lozère aux olives

Omelette aux fines
herbes

Steak de veau sauce
ketchup

Fish and chips sauce
tartare

Riz créole

Purée de pommes de
terre

Ratatouille

Haricots verts persillés

Produit
laitier

Mousse chocolat

Petit suisse et su 

Fromage 

Fromage 

Cheddar 

Dessert

Purée de pomme-coing

Fruit de saison

Salade de fruits frais

Gateau basque

Donut

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).

Légende et approvisionnements

Produits BIO



Poisson pêche durable MSC



Préparation contenant de la viande de porc



UNION EUROPEENNE

Produits LABEL ROUGE



Produits AOC AOP



Menu végétarien



FranceAgriMer

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



Groupe scolaire de **IPérols** - Menus automne 2023

Sem 46

	lundi 13 novembre	mardi 14 novembre	mercredi 15 novembre	jeudi 16 novembre	vendredi 17 novembre
Hors d'œuvre	Rillettes 	Salade de pommes de terre à l'emmental	Salade d'endives vinaigrette	Salade verte vinaigrette	Carottes râpée au cumin
Plat	Tajine d'agneau aux légumes (boulettes+légumes)	Œufs durs à la florentine	Chili con carne (aux haricots rouges, égréné de boeuf)	Filet de poulet sauce suprême	Filet de colin provençale
	Semoule		Riz	Blé aux petits légumes	Courgettes sautées
Produit laitier	Fromage 	Fromage 	Yaourt nature	Fromage	Yaourt vanille 
Dessert	Yaourt aromatisé	Cocktail de fruit frais	Cake banane-chocolat maison	Fruit de saison	Madeleine

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).

Légende et approvisionnements



Préparation contenant de la viande de porc



Menu végétarien 



Groupe scolaire de Pérols - Menus automne 2023

Sem 47

Hors d'œuvre

lundi 20 novembre

Haricots verts vinaigrette aux échalotes

mardi 21 novembre

Salade pâtes (maïs, olives, cubes de tomates, ciboulette)

mercredi 22 novembre

Laitue et dés de pommes

jeudi 23 novembre

Carottes râpées vinaigrette

vendredi 24 novembre

Salade de pommes de terre (échalotes, œufs durs)

Plat

Steak haché sauce ketchup

Dos de lieu MSC sauce aioli

Tarte au fromage de chèvre maison

Sauté de dinde aux herbes

Rôti de porc sauce moutarde



Pommes de terre sautées

Chou fleur persillé

Pipérade

Riz de Camargue IGP

Julienne de légumes

Produit laitier

Fromage



Novly chocolat



Ile flottante

Fromage



Fromage blanc et crème



Fruit de saison

Dessert

Compote de fruits

Tarte noix de coco



Flan au caramel

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 fécule de maïs (compatibilité avec les allergies au gluten).

Légende et approvisionnements

Produits BIO



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 IPérols - Menus automne 2023

Sem 48

	lundi 27 novembre	mardi 28 novembre	mercredi 29 novembre	jeudi 30 novembre	vendredi 01 décembre
Hors d'œuvre	Lanieres de betteraves vinaigrette et fêta	Carottes râpée vinaigrette à l'orange	Potage de butternut au fromage frais	Salade verte vinaigrette	Salade d'endives aux pommes
Plat	Bouchées panées blé-épinards-emmental	Couscous aux boulettes de poulet	Saumon à l'oseille	Hachis parmentier	Macaroni sauce carbonara
	Courgettes sautées	Semoule et légumes couscous	Riz de Camargue		
Produit laitier	Fromage blanc et coulis	Fromage 	Yaourt aromatisé 	Fromage	Emmental râpé 
Dessert	Biscuit	Poires au sirop	Fruit de saison	Tarte au flan	Compote liegeoise maison (compote de pomme, chantilly)

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).

Légende et approvisionnements



Préparation contenant de la viande de porc



Menu végétarien 



Sem 49

	lundi 04 décembre	mardi 05 décembre	mercredi 06 décembre	jeudi 07 décembre	vendredi 08 décembre
Hors d'œuvre	Salade coleslaw	Salade verte	Salade d'endives	Pâté en croute cornichon	Feuilleté emmental
Plat	Saucisse de Lozère 	Nuggets de blé	Filet de poulet sauce napolitaine	Dos de lieu MSC curry doux et lait de coco	Sauté de veau marengo
	Haricots blancs à la tomate	Gratin d'épinard à la béchamel	Coquillettes	Riz Basmati	Purée de carottes (pdt + carottes)
Produit laitier	Fromage	Yaourt aux fruits 	Fromage 	Fromage 	Yaourt nature et sucre
Dessert	Flan nappé caramel	Fruit de saison	Flan vanille 	Yaourt aromatisé	Tarte aux pommes

Les plats servis sont susceptibles de contenir : gluten, crustacés, oeufs, arachides, poisson, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sesame, 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)

Légende et approvisionnements



Produits LABEL ROUGE



Poisson pêche durable MSC



Produits AOC AOP



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



Menu végétarien 



Groupe scolaire de **IPérols** - Menus automne 2023

Sem 50

	lundi 11 décembre	mardi 12 décembre	mercredi 13 décembre	jeudi 14 décembre	vendredi 15 décembre
Hors d'œuvre	Salade verte	Endives au chèvre	Carottes râpées aux fines herbes	Pizza maison	Rosette et cornichons 
Plat	Tartiflette (Pommes de terre, lardons, oignons cubes, fromage à tartiflette, crème) 	Lasagnes aux légumes maison	Quiche au fromage (bleu et emmental)	Bœuf bourguignon	Hoki MSC au pesto
Produit laitier	Liegeois chocolat 	Fromage	Fromage blanc et fruits 	Fromage	Fromage 
Dessert	Biscuit	Purée de pommes	Fruit de saison 	Chou vanille	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).

Légende et approvisionnements



Produits BIO



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



Fruits légumes à l'école



Lait & produits laitiers à l'école





Groupe scolaire de **IPérols** - Menus hiver 2023

Sem 51	lundi 18 décembre	mardi 19 décembre	mercredi 20 décembre	jeudi 21 décembre	vendredi 22 décembre
Hors d'œuvre	Feuilleté emmental	Salade de saison vinaigrette	Taboulé maison	REPAS DE NOEL	Rillettes et cornichon 
Plat	Saucisse de Lozère 	Nem's aux petits légumes	Burger de veau	Suprême de volaille sauce forestière 	Brandade de poissons
Produit laitier	Fromage blanc 	Fromage	Fromage 	Clémentine et Buche pâtissière	Yaourt aux fruits 
Dessert	Compote de fruits	Crème dessert	Fruit de saison		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 fécule de maïs (compatibilité avec les allergies au gluten).

Légende et approvisionnements



Préparation contenant de la viande de porc



Produits LABEL ROUGE



Produits AOC AOP



Menu végétarien 

