Centre de Loisirs de Pérols - Menus du mois de Mars

Sem 8	Monday 19 February	Tuesday 20 February	Wednesday 21 February	Thursday 22 February	Friday 23 February
Hors d'œuvre	Chou rouge aux raisins	Rillettes et cornichon	Salade de haricots rouges	Salade piémontaise	Salade verte et croutons
Plat	Raviolis au bœuf au basilic	Blanquette de dinde Riz	Blé à la tomate Beignets de courgettes	Poisson bordelaise Haricots verts persillés	Haché de veau à la tomate Purée de pommes de terre
Produit laitier	Emmental râpé	Gouda	Yaourt nature et sucre	Tomme blanche	Yaourt aromatisé
Dessert	Fruit de saison	Compote de fruits	Beignet aux pommes	Cocktail de fruits	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).

Le pain servi est élaboré à partir de farine Lab

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 M

Pérols - Menus du mois de Mars

Sem 9	Monday 26 February	Tuesday 27 February	Wednesday 28 February	Thursday 29 February	Friday 01 March
Hors d'œuvre	Betteraves mimosa	Salade de pâtes	Salade de blé, carottes et maïs	Terrine de campagne et cornichon	Beignet de chou fleur et sauce tartare
Plat	Saucisses de strasbourg Gratin dauphinois	Sauté de bœuf Jeunes carottes	Roti de porc au thym Courgettes sautées	Paupiette de veau forestière Pommes sautées	Nouilles sautées aux petits légumes
Produit laitier	Coulommiers	ouda	Edam	Tomme blanche	emmental râpé
Dessert	Crème dessert vanille	Fruit de saison	Tarte coco	Flan nappé 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).

Le pain servi est élaboré à partir de farine Lab

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 M

Pérols - Menus du mois de Mars

Sem 10	Monday 04 March	Tuesday 05 March	Wednesday 06 March	Thursday 07 March	Friday 08 March
Hors d'œuvre	Salade verte	Salade de pommes de terre à la mimolette	Endives et croûtons	Pâté de campagne et cornichon	Carottes râpées
Plat	Lasagne à la bolognaise végétale	Sauté de poulet sauce suprême Salsifis	Sauté de veau aux olives Gnocchis	Croquettes de poisson aux trois céréales Ratatouille	Steak haché et ketchup Pommes noisettes
Produit laitier	Fromage blanc et sucre	Gouda	Fromage râpé	Tomme blanche	Yaourt aromatisé
Dessert	Fruit de saison	Compote de fruits	Cocktail de fruits au sirop	Liegeois café	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).

Le pain servi est élaboré à partir de farine Lab

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 M

Pérols — Menus du mois de Mars

Sem 11	Monday 11 March	Tuesday 12 March	Wednesday 13 March	Thursday 14 March	Friday 15 March
Hors d'œuvre	Salade de saison	Radis beurre	Salade de riz, tomates,maïs,emmental en dés	Salade de Pois chiches	Chou fleur vinaigrette
Plat	Saucisse de Toulouse Purée de pommes de terre	Filet de poisson sauce tomate Boulgour aux petits légumes	Omelette maison Galettes de carottes et brocolis	Emincé de poulet sauce champignons Haricots verts	Boulettes d'agneau et légumes couscous Semoule
Produit laitier	Cantal	Vache qui rit	****	Tomme grise	Chantaillou
Dessert	Fruit de saison	Tarte aux pommes	Compote de pommes	Riz au lait	Petits Suisses aux fruits

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).
Le pain servi est élaboré à partir de farine Label Rouge.

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

Pérols - Menus du mois de Mars

Sem 12	Monday 18 March	Tuesday 19 March	Wednesday 20 March	Thursday 21 March	Friday 22 March
Hors d'œuvre	Oeuf dur mayonnaise	Betteraves vinaigrette	Carottes à croquer et crème ciboulette	Salade de pommes de terre aux échalotes	Salade d'endives au bleu
Plat	Tajine de pois chiches et légumes Semoule	Bœuf bourguignon Pomme vapeur	Haché de veau sauce marengo Penne rigate	Fricassée de volaille aux épices Chou romanesco	Filet de colin sauce aurore Riz
Produit laitier	Tomme blanche	Fromage blanc aux fruits	Fromage râpé	Mimolette	****
Dessert	Fruit de saison	Biscuit	Novly au chocolat	Fruit de saison	Compote de fruits

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).

Le pain servi est élaboré à partir de farine Lab

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 M

Pérols - Menus du mois de Mars

Sem 13	Monday 25 March	Tuesday 26 March	Wednesday 27 March	Thursday 28 March	Friday 29 March
Hors d'œuvre	Concombre fromage blanc et ciboulette	Salade verte	Taboulé	Céleri râpé aux pommes	Mousse de foie et cornichon
Plat	Boulettes végétales lentilles sarrasin sauce tomate-basilic Blé et petits légumes	Gratin de macaronis à la dinde	Nuggets de poulet Ratatouille	Sauté de porc à la moutarde Jeunes carottes	Poisson meunière Potatoes et ketchup
Produit laitier	Chanteneige	Fromage râpé	Yaourt nature et sucre	Camembert	Gouda
Dessert	Compote pomme banane	Fruit de saison	Cocktail de fruits	Donuts au sucre	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).

Le pain servi est élaboré à partir de farine Lab

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 M

Pérols - Menus du mois d'Avril

Sem 14	Monday 01 April	Tuesday 02 April	Wednesday 03 April	Thursday 04 April	Friday 05 April
Hors d'œuvre		Salade de lentilles et crudités	Radis et beurre	Salade verte	Œuf mimosa
Plat	Pâques	Filet de colin sauce curry Wok de légumes	Merguez à l'orientale Riz	Lasagnes végétariennes	Navarin printanier Flageolets
Produit laitier		Fromage blanc et sucre	St Paulin	Yaourt aromatisé	Tartare fines herbes
Dessert		Compote de fruits	Crème dessert vanille	Fruit de saison	Ile flottante

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).

Le pain servi est élaboré à partir de farine Lab

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 M

Centre de Loisirs de Pérols - Menus du mois d'Avril

Sem 15	Monday 08 April	Tuesday 09 April	Wednesday 10 April	Thursday 11 April	Friday 12 April
Hors d'œuvre	Feuilleté du pêcheur	Carottes râpées	Salade de pâtes	Rillettes et cornichon	Salade de blé au surimi
Plat	Boulettes d'agneau rôties Semoule et sauce tomate	Pizza fromage champignons maison	Jambon blanc Blettes à la provençale	Bœuf mironton Riz	Aiguillettes de volaille sauce crème Brocolis
Produit laitier	Camembert	Fromage blanc et sucre	Rondelé ail et fines herbes	Tomme grise	Crème chocolat
Dessert	Tarte normande	Compote de fruits	Fruit de saison	Abricot au sirop	Biscuits

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).

Le pain servi est élaboré à partir de farine Lab

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 M

Centre de Loisirs de Pérols - Menus du mois d'Avril

Sem 16	Monday 15 April	Tuesday 16 April	Wednesday 17 April	Thursday 18 April	Friday 19 April
Hors d'œuvre	Feuilleté emmental	Concombre Bulgare	Salde de riz à la niçoise	Salade de pommes de terre	Salade verte
Plat	Filet de poisson meunière Petits pois	Poulet raz el hanout Semoule et légumes couscous	Sauté de veau marengo Poêlée méridionale	Omelette maison Carottes persillées	Parmentier de poisson
Produit laitier	Vache qui rit	Tomme blanche	Yaourt aromatisé	Emmental	Mimolette
Dessert	Tarte pomme - rhubarbe	Poire au chocolat	Fruit de saison	Clafoutis aux cerises	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).

Le pain servi est élaboré à partir de farine Lab

Légende et approvisionnements

Produits BIO

Poisson pêche durable MSC

Préparation contenant de la viande de porc

Aide UE à destination des écoles

UNION EUROPEENNE

Produits LABEL ROUGE

Produits AOC AOP

Menu végétarien

FranceAgriMer

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

fruits & légumes à l'école

lait & produits laitiers à l'école