

Groupe scolaire de **IPérols** - Menus du mois d'avril

Sem 17	lundi 22 avril	mardi 23 avril	mercredi 24 avril	jeudi 25 avril	vendredi 26 avril
Hors d'œuvre	Salade de lentilles, tomates et échalotes	Feuilleté du pêcheur	Salade de saison	Rillettes et cornichons	Concombre bulgare
Plat	Colin meunière	Steak haché de veau sauce au bleu	Omelette aux champignons	Boulettes de bœuf sauce napolitaine	Tajine de volaille et ses légumes
	Ratatouille	Petits pois et carottes	Pommes sautées	Coquillettes	Semoule
Produit laitier	Emmental	Chanteneige	Tomme	Emmental râpé	Kiri
Dessert	Abricots au sirop	Fruit de saison	Compote pommes fraises	Fruit de saison	Tarte coco

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 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 **IPérols** - Menus du mois de mai

Sem 18	lundi 29 avril	mardi 30 avril	mercredi 01 mai	jeudi 02 mai	vendredi 03 mai 
Hors d'œuvre	Salade de haricots verts	Crêpes emmental		Piémontaise	Betteraves mimosa
Plat	Jambon blanc Pomme de terre au four crème de ciboulette	Bœuf mironton Carottes sautées		Filet de poulet snacké Haricots beurre	Fricassee de saumon aux fines herbes Penne
Produit laitier	Saint Paulin	Camembert		Fraidou	Emmental râpé
Dessert	Fruit de saison	Flan chocolat		Beignet au chocolat	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 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 **IPérols** - Menus du mois de mai

Sem 19	lundi 06 mai	mardi 07 mai	mercredi 08 mai	jeudi 09 mai	vendredi 10 mai
Hors d'œuvre	Carottes râpées citron aneth	Salade de pâtes			
Plat	Lasagnes bolognaise	Croquettes de poisson aux trois céréales MSC Ratatouille			
Produit laitier	Chavroux	Tartare			
Dessert	Abricots au sirop	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 Label Rouge produite au Moulin de Sauret (Montpellier).

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



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



	lundi 13 mai	mardi 14 mai	mercredi 15 mai	jeudi 16 mai	vendredi 17 mai
Sem 20					
Hors d'œuvre	Mortadelle et cornichon	Tomate vinaigrette	Salade de haricots verts et maïs	Salade de pommes de terre aux échalotes et persil	Taboulé
Plat	Dos de colin MSC sauce vierge Aubergines à la pamesane	Jambon blanc Coquillettes	Chili sin carne (aux haricots rouges) Riz	Filet de poulet sauce suprême Carottes persillées	Boulettes d'agneau à l'orientale Haricots blancs
Produit laitier	Bleu	+ fromage râpé	Vache qui Rit	Comté AOP	Rondelé
Dessert	Fruit de saison	Compote pomme-coing	Cake banane-chocolat	Fruit de saison	Fromage blanc 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 fécule 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



Produits LABEL ROUGE



Poisson pêche durable MSC



Produits AOC AOP



Préparation contenant de la viande de porc



Aide UE à destination des écoles



UNION EUROPEENNE

Menu végétarien



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



Sem 21	lundi 20 mai	mardi 21 mai	mercredi 22 mai	jeudi 23 mai	vendredi 24 mai 
Hors d'œuvre		Rosette et beurre	Repas froid Cake aux légumes du Sud et à la féta, huile d'olive et herbes de Provence	Salade de pois chiches	Salade de blé
Plat		Filet de colin beurre d'ail	Rôti de dinde froid et mayonnaise	Estouffade de bœuf provençale	Tarte au fromage de chèvre
Produit laitier		Macaronis	Salade de riz	Purée de carottes	Pipérade
Dessert		Chantailou	Camembert	Gouda	Fripon
		Fruit de saison	Compote pomme-coing	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 fécule 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



Produits LABEL ROUGE



Poisson pêche durable MSC



Produits AOC AOP



Préparation contenant de la viande de porc



Aide UE à destination des écoles



UNION EUROPEENNE


Menu végétarien 



FranceAgriMer

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



	lundi 27 mai	mardi 28 mai	mercredi 29 mai	jeudi 30 mai 	vendredi 31 mai
Sem 22					
Hors d'œuvre	Betteraves vinaigrette	Feuilleté viande	Salade de pommes de terre au thon	Salade de pâtes	Tomate vinaigrette
Plat	Chipolatas roties	Hoki MSC sauce hollandaise	Pizza kebab maison	Bouchées panées blé-épinards-emmental	Bœuf thaï
	Pâtes	Duo de haricots	Salade verte	Courgettes sautées	Riz basmati
Produit laitier	Emmental râpé	Mimolette	Petit louis	Camembert	Tomme blanche
Dessert	Fruit de saison	Yaourt aromatisé	Fruit de saison	Sundae	Compote de pommes

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 produite au Moulin de Sauret (Montpellier).

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 

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



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

Sem 23	lundi 03 juin	mardi 04 juin	mercredi 05 juin	jeudi 06 juin	vendredi 07 juin
Hors d'œuvre	Carottes râpées	Salade verte	Mousse de foie	Taboulé	Melon
Plat	Nuggets de blé	Tomate farcie	Escalope de volaille forestière	Dos de lieu MSC curry doux et lait de coco	Rôti de dinde froid sauce tartare
	Printanière de légumes	Riz créole	Farfales	Chou fleur	Salade de boulgour
Produit laitier	Comté AOP	Chanteneige	Emmental râpé	Tomme noire	Carré frais
Dessert	Pêche melba	Fruit de saison	Flan nappé caramel	Fruit de saison	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 fécule 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



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 **Pérols** - Menus du mois de juin

Sem 24	lundi 10 juin	mardi 11 juin	mercredi 12 juin	jeudi 13 juin	vendredi 14 juin
Hors d'œuvre	Betteraves et fromage blanc aux fines herbes	Duo de melons	Salade verte	Tomate vinaigrette	Rillettes et cornichons
Plat	Quiche au saumon Courgettes persillées	Rôti de bœuf froid mayonnaise Chips	Risotto aux petits légumes	Pâtes carbonara	Hoki sauce aurore Beignets de brocolis
Produit laitier	Parmesan râpé	Chavroux	Babybel	Saint Paulin	Cantal AOP
Dessert	Compote pomme-coing	Brownies chocolat	Fruit de saison	Timbale de glace	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 Label Rouge produite au Moulin de Sauret (Montpellier).

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



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



	lundi 17 juin 	mardi 18 juin	mercredi 19 juin	jeudi 20 juin	vendredi 21 juin
Sem 25					
Hors d'œuvre	Salade de lentilles	Salade de quinoa à la menthe	Pastèque	Salade de pommes de terre, échalotes et ciboulette	Salade niçoise (salade verte, tomates, œuf dur, thon, olives noires, poivrons)
Plat	Quiche au fromage	Boulettes de bœuf sauce tomate	Aiguillettes de volaille gratinées à la tomate	Steak haché de veau sauce kebab	Rouille de seiche
	Haricots verts persillés	Carottes	Pâtes	Petits pois	Pomme de terre vapeur
Produit laitier	Tartare	Bleu	Emmental râpé	Chantailou	Camembert
Dessert	Semoule au caramel	Fruit de saison	Crêpe au sucre	Fruit de saison	Fromage blanc coulis 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 Label Rouge produite au Moulin de Sauret (Montpellier).

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 



Sem 26	lundi 24 juin	mardi 25 juin 	mercredi 26 juin	jeudi 27 juin	vendredi 28 juin
Hors d'œuvre	Carottes râpées aux agrumes	Betteraves vinaigrette	Pâté de campagne et cornichon	Feuilleté du pêcheur	Salade piémontaise (PDT, dés de jambon, œuf dur, cornichons, mayonnaise)
Plat	Boulettes d'agneau	Tajine de légumes	Rôti de veau aux olives	Paleron à la tomate	Nuggets de poisson
	Macaronis	Semoule	Poêlée méridionale	Aubergines à la parmesane	Carottes à la crème
Produit laitier	Emmental râpé	Vache qui rit	Brie	Saint Nectaire AOP	Tomme grise
Dessert	Glace	Fruit de saison	Fromage blanc au miel	Fruit de saison	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 fécule 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



Produits LABEL ROUGE



Poisson pêche durable MSC



Produits AOC AOP



Préparation contenant de la viande de porc



Aide UE à destination des écoles



UNION EUROPEENNE

Menu végétarien 

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



Sem 27	lundi 01 juillet	mardi 02 juillet	mercredi 03 juillet	jeudi 04 juillet 	vendredi 05 juillet
Hors d'œuvre	Beignets de courgette et crème ciboulette	Concombre - fêta	Feuilleté à la viande	Salade de tomates	Œuf mayonnaise
Plat	Chipolatas grillées Salade composée (icerberg, tomates, maïs)	Poulet rôti Pommes noisette	Dos de lieu MSC sauce vierge Ratatouille	Tarte méditerranéenne Haricots verts	Potatoes burger Salade verte
Produit laitier	Petit louis	Bleu	Camembert	Chavroux	Rondelé
Dessert	Fruit de saison	Crème dessert chocolat	Tarte aux fruits	Fruit de saison	Sundae

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 produite au Moulin de Sauret (Montpellier).

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 

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

