

Groupe scolaire de Pérols - Menus du mois de mai 2025

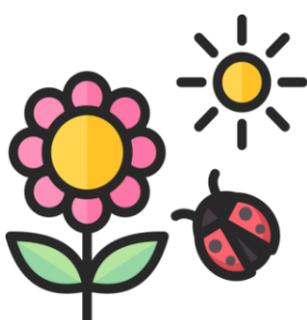
lundi 28 avril	mardi 29 avril	mercredi 30 avril	jeudi 01 mai	vendredi 02 mai
Salade de concombres AB	Macédoine de légumes mayonnaise	Carottes râpées AB LOC		Salade verte LOC vinaigrette et croûtons
Paleron de boeuf sauce tomate	Tortilla aux pommes de terre	Sauté de volaille VF au curry		Poisson frais au jus de citron (selon arrivage)
Pommes vapeur	Brocolis	Semoule	FERIE	Epinards béchamel et riz AB
Emmental	Chanteneige	Camembert		Edam
Compote de pommes HVE	Fruit de saison AB	Fruits au sirop		Cake marbré
lundi 05 mai	mardi 06 mai	mercredi 07 mai	jeudi 08 mai	vendredi 09 mai
Céleri rémoulade AB LOC	Friand au fromage	Iceberg vinaigrette et dés d'emmental		Rillettes de poisson blanc MSC
Aiguillettes de poulet VF	Poisson frais sauce beurre blanc (selon arrivage)	Chili végétarien		Rôti de bœuf sauce bourguignonne VBF LOC
Purée de pommes de terre	Jeunes carottes	Riz de Camargue AOP	FERIE	Farfalles
Yaourt aromatisé	Petit Suisse nature et sucre	Yaourt au lait entier		Liégeois chocolat
Fruit de saison AB	Banane AB sauce chocolat			Fruit de saison AB
lundi 12 mai	mardi 13 mai	mercredi 14 mai	jeudi 15 mai	vendredi 16 mai
Mousse de foie* et cornichon	Carottes râpées AB LOC	Salade verte de saison AB LOC et vinaigrette	Salade de betteraves et vinaigrette aux échalotes	Salade de riz AB arlequin (riz, maïs, poivrons rouge, poivron vert)
Rôti de veau VBF LOC aux petits oignons	Mijoté de poulet VF	Tartiflette *	Quiche au fromage	Poisson frais en persillade
Gratin de pommes de terre et chou fleur	Pâtes AB	Fromage blanc nature et crème de marron	Haricots beurre persillés	Julienne de légumes
Coulommiers	St Nectaire AOP	Compote HVE pomme-abricot	Yaourt aux fruits AB	Edam
Fruit de saison AB	Abricots au sirop		Salade de fruits frais	Moelleux vanille
lundi 19 mai	mardi 20 mai	mercredi 21 mai	jeudi 22 mai	vendredi 23 mai
Radis LOC et beurre	Salade de haricots verts et dés de tomates	Trio de crudités AB LOC (chou blanc, céleri, carottes, mayonnaise)	Salade de blé AB aux petits légumes (blé, cubes de fêta AOP, vinaigrette, basilic) et cubes de fêta AOP	Terrine de légumes mayonnaise au curry
Couscous de bœuf (bœuf VBF LOC, légumes couscous, semoule et bouillon)	Tarte chèvre épinards AB	Macaroni à la bolognaise végétale	Rôti de porc * VPF à l'ancienne	Rouille de seiche LOC à la Sétoise
Fromage blanc AB et miel	Salade verte	et emmental râpé	Petits pois	Pommes vapeur
Compote pomme-pêche HVE	Gouda	Fruits au sirop	Crêpe au sucre	Cantal AOP
	Fruit de saison AB			Fruit de saison AB

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.

Légende :

VBF / VPF / VF : viande de bœuf, de porc, de volaille française
 LOC : Local
 AB : Biologique
 LR : Label Rouge
 MSC : Pêche Durable
 AOP / AOC : Appellation d'Origine Protégée / Contrôlée
 * : Préparation à base de porc

Menu végétarien



akté
 Services de Restauration Collaborative

Pérols