

Groupe scolaire de Pérols - Menus du mois de juin 2025

lundi 23 juin	mardi 24 juin	mercredi 25 juin 	jeudi 26 juin	vendredi 27 juin
Melon	Salade piémontaise*	Salade de lentilles AB aux dés d'emmental	Rillettes* et cornichon	Tomate AB vinaigrette
Aiguillettes de poulet VF à la crème	Rôti de veau sauce forestière	Pizza napolitaine	Saucisse de Toulouse* de Lozère	Rouille de seiche à la Sétoise
Pâtes AB	Petits pois	Salade verte	Pommes noisette	Riz de Camargue AOP
Camembert AB	Fromage blanc nature AB et sucre	Sundae	Yaourt vanille AB	Cantal AOP
Compote pomme-fraise	Crêpe au sucre		Fruit de saison AB	Fruit de saison AB
lundi 30 juin	mardi 01 juillet	mercredi 02 juillet	jeudi 03 juillet 	vendredi 04 juillet
Concombre AB et féta AOP	Taboulé AB	Salade de pommes de terre et cibouette	Pastèque	Salade composée
Rôti de porc* VPF froid mayonnaise	Filet de poisson frais en persillade	Jambon de dinde	Pâtes à la bolognaise végétale	Potatoes burger
Salade de riz	Ratatouille	Haricots verts persillés		
Mimolette	Emmental AB	Petits Suisses natures	et fromage râpé	Yaourt vanille AB
Duo de melons AB	Gâteau aux pépites de chocolat	Fruit de saison AB	Liégeois chocolat	Sundae fraise

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