Groupe scolaire de Pérols - Menus du mois de juin 2025

lundi 26 mai	mardi 27 mai	mercredi 28 mai	jeudi 29 mai	vendredi 30 mai
Salade de pois chiches AB	Carottes râpées AB	Concombres à la crème		
Escalope de porc *sauce dijonnaise	Tajine d'agneau	Lasagnes à la bolognaise végétale	FERIE	FERIE
Polenta	Légumes tajine et pommes de terre			
Camembert AB	Riz au lait AB	Fromage blanc AB et confiture		
Fruit de saison AB	Biscuit	Fruit de saison AB		

lundi 02 juin	mardi 03 juin	mercredi 04 juin	jeudi 05 juin	vendredi 06 juin
Salade Coleslaw AB	Iceberg AB vinaigrette	Macédoine AB mayonnaise	Céleri rémoulade AB	Tomate, maïs, concombre
Filet de colin MSC sauce vierge	Poulet VF sauce forestière	Sauté de veau VBF LOC sauce chasseur	Rôti de porc *	Galette boulgour-quinoa AB et ketchup
Riz de Camargue AOP	Salsifis et farfalles AB	Carottes AB	Beignets de brocolis et crème fromage blanc AB ciboulette	Haricots verts persillés
Flan chocolat	Edam	Fromage blanc aux fruits AB	Petit suisse AB et sucre	Comté AOP
Compote AB pomme-abricot	Fruit de saison AB	Crêpe au chocolat	Gâteau aux poires AB	Fruit de saison AB

lundi 09 juin	mardi 10 juin	mercredi 11 juin	jeudi 12 juin	vendredi 13 juin
Betteraves AB vinaigrette	Carottes râpées AB	Salade de brocolis	Salade verte de saison et vinaigrette	Salade de pâtes AB
Nuggets de volaille	Cari de lentilles AB	Filet de poisson frais	Sauté de bœuf VBF LOC aux olives	Mijoté de volaille VF
Purée AB	Riz pilaf AB	Coquillettes AB	Semoule AB	Gratin de chou fleur AB
Mimolette	Yaourt au citron AB	Pointe de brie	St Paulin AB	Cantal AOP
Fruit de saison AB	Compote pomme-banane	Fruit de saison AB	Flan nappé caramel AB	Fruit de saison AB

lundi 16 juin	mardi 17 juin	mercredi 18 juin	jeudi 19 juin	vendredi 20 juin
Accras de morue	Melon	Taboulé	Salade de pâtes, tomates, mozzarella, basilic	**Salade et toast de brandade de Nîmes**
Rougail saucisse*	Parmentier de poisson	Omelette AB	Rôti de porc * VPF	**Gardiane de Taureau VF**
Riz		Ratatouille	Aubergines à la parmesane	**Riz de Camargue**
Fromage blanc AB nature et sucre	Fripons	Chantaillou	Fromage blanc AB et sucre	**Yaourt local**
Ananas frais	Crème dessert chocolat	Fruit de saison AB	Fruit de saison AB	**Abricot local**

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