Groupe scolaire de Pérols - Septembre 2025

lundi 01 septembre	mardi 02 septembre	mercredi 03 septembre	jeudi 04 septembre	vendredi 05 septembre
Rillettes* et cornichon	Carottes râpées	Pizza napolitaine maison	Betteraves AB vinaigrette	Melon
Nuggets de volaille	Veau marengo VBF	Rôti de porc* VPF	Bolognaise de lentilles	Aïoli de poisson MSC
Purée de potiron	Riz	Courgettes sautées AB	Farfalles	Chou fleur, pomme vapeur, haricots verts
Fromage blanc aux fruits	Emmental	Cantal AOP	Brie	Yaourt nature et sucre
Fruit de saison AB	Compote pomme-framboise	Salade de fruits frais maison	Cake à la vanille maison	Fruit de saison AB
lundi 08 septembre	**mardi 09 septembre**	**mercredi 10 septembre**	**jeudi 11 septembre**	**vendredi 12 septembre**
Œuf AB mayonnaise	Radis et beurre	Concombre bulgare	Tomate vinaigrette	Rosette* et cornichon
Paleron de bœuf VBF	Chipolatas* VPF	Tajine de légumes et pois chiches	Sauté de dinde VF	Dos de merlu MSC sauce citron
Purée de pommes de terre	Ratatouille	Semoule	Riz	Brocolis AB
Petit Suisse sucré	Camembert	Fromage blanc nature AB et sucre	Yaourt aromatisé	Edam
Fruit de saison AB	Eclair au chocolat	Fruit de saison AB	Cocktail de fruits au sirop	Crêpe au sucre
lundi 15 septembre	**mardi 16 septembre**	**mercredi 17 septembre**	**jeudi 18 septembre**	**vendredi 19 septembre**
Crêpe au fromage	Céleri rémoulade	Carottes râpées	Salade de haricots verts	Salade de riz
Rôti de porc* VPF	Blanquette de veau VBF	Gratin de courgettes et pommes de terre aux dés de volaille	Omelette	Filet de poisson meunière MSC
Petits pois - carottes	Coquillettes AB		Pommes rissolées	Epinards à la crème
Yaourt nature AB et sucre	et fromage râpé	Coulommiers	Tomme	Fromage blanc aux fruits
Fruit de saison AB	Compote de pommes	Beignet framboise	Cake marbré maison	Fruit de saison AB
lundi 22 septembre	**mardi 23 septembre**	**mercredi 24 septembre**	**jeudi 25 septembre**	**vendredi 26 septembre**
Salade de tomates	Taboulé à la menthe	Salade de pâtes au basilic	Melon	Concombre bulgare
Parmentier de poisson MSC	Escalope de porc* VPF au curry	Quiche lorraine* maison	Sauté de bœuf VBF	Chili sin carne
	Jeunes carottes	Salade verte	Rosties de pommes de terre	Riz AB
Petit Suisse aux fruits AB	St Nectaire AOP	Tomme noire	Vache qui rit AB	Yaourt nature sucré AB
Pêches au sirop	Fruit de saison AB	Fruit de saison AB	Novly vanille	Compote pomme-poire HVE

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

Pérols

akté
Services de Restauration Collaborative