

# Groupe scolaire de Pérols - Vacances d'automne 2025

lundi 20 octobre	mardi 21 octobre	mercredi 22 octobre 	jeudi 23 octobre	vendredi 24 octobre
Salade de riz	Emincé de chou rouge en vinaigrette	Salade iceberg et croûtons	Julienne de betteraves	Quinoa AB façon taboulé
Sauté de dinde VF provençal	Bœuf bourguignonVBF	Crousti'fromage	Omelette sauce tomate	Poisson pané plein filet MSC
Duo de haricots	Tortis	Brocolis AB	Pommes rosties	Jeunes carottes
Yaourt nature et sucre	Tomme	Fromage blanc aux fruits	Gouda	Chantailou
Fruit de saison AB	Cocktail de fruits au sirop	Compote de pommes HVE	Fruit de saison AB	Liégeois vanille-caramel
lundi 27 octobre	mardi 28 octobre	mercredi 29 octobre	jeudi 30 octobre	vendredi 31 octobre 
Salade d'endives et chèvre	Carottes râpées	Flammenkuche*	Céleri rémoulade	Œuf dur mayonnaise et yeux de sorcière (olives rondelles)
Couscous au poulet VF Légumes couscous et semoule AB	Tartiflette*	Filet de lieu MSC et brunoise de légumes Farfalles	Rôti de veau VF Petits pois carottes	Parmentier de citrouille (purée de potiron et pommes de terre, égrené végétal, oignons, concentré de tomates)
Salade de fruits frais maison	Petits Suisses aux fruits AB Compote pomme-framboise	Petit Louis Fruit de saison AB	Emmental Fruit de saison	Fromage blanc et sucre Brownies

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**

**æ akté**

Services de Restauration Collaborative

