

Groupe scolaire de Pérols - Octobre 2025

| lundi 29 septembre | mardi 30 septembre | mercredi 01 octobre | jeudi 02 octobre | vendredi 03 octobre |
|--|------------------------------------|--|---------------------------------------|----------------------------------|
| Betteraves vinaigrette | Radis et beurre | Mousse de foie de volaille et cornichon | Carottes râpées | Salade de perles |
| Lentilles aux petits légumes sauce rougail | Sauté de veau VBF sauce forestière | Rôti de porc* VPF | Filet de colin MSC sauce aurore | Cordon bleu |
| Riz AB | Purée de potiron | Gratin de chou fleur AB | Semoule AB | Ratatouille |
| Yaourt aromatisé | Comté AOP | Gouda | Saint Paulin | Vache qui rit AB |
| Fruit de saison AB | Compote pomme-banane | Abricots au sirop | Tarte aux pommes maison | Fruit de saison AB |
| lundi 06 octobre | mardi 07 octobre | mercredi 08 octobre | jeudi 09 octobre | vendredi 10 octobre |
| Œuf dur AB mayonnaise | Tomate vinaigrette | Salade de lentilles, carottes râpées, ciboulette | Concombres à la crème | Feuilleté au fromage |
| Jambon blanc* | Rôti de bœuf VBF | Lasagnes ricotta-épinards | Sauté de poulet VF façon poule au pot | Dos de lieu MSC et jus de citron |
| Coquillettes AB | Pommes noisettes | Emmental | Pommes vapeur, carottes, navets | Julienne de légumes |
| Fromage blanc AB et sucre | Pavé frais | Liégeois chocolat AB | Petits Suisses aux fruits AB | Edam |
| Fruit de saison AB | Donuts | | Compote de pommes | Fruit de saison AB |

SEMAINE DU GOÛT : les spécialités du sud

| lundi 13 octobre | mardi 14 octobre | mercredi 15 octobre | jeudi 16 octobre | vendredi 17 octobre |
|--|----------------------------|-------------------------------|-----------------------------|--|
| Salade verte | Pissaladière | Salade de pois chiches | Tapenade et toast | Salade de haricots verts à la niçoise |
| Saucisse façon cassoulet du Sud Ouest* (saucisse de Toulouse VPF, haricots blancs, carottes, lardons, tomate) | Cuisse de poulet rôti VF | Omelette maison | Gardiane de bœuf VBF | Rouille sétoise |
| Bleu douceur | Ratatouille | Piperade | Pommes vapeur | Riz AB |
| Gâteau basque | Petit Suisse aux fruits AB | Yaourt nature sucré AB | Cantal AOP | Cantafrais |
| | Salade de fruits acapulco | Cake au citron maison | Fruit de saison AB | Crème caramel |



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