

Groupe scolaire de Pérois - Novembre 2025

lundi 03 novembre	mardi 04 novembre	mercredi 05 novembre	jeudi 06 novembre	vendredi 07 novembre
Carottes râpées à l'orange	Tranche de surimi et mayonnaise	Salade de lentilles vinaigrette à l'echalote	Salade verte	Pamplemousse
Chipolatas*	Blanquette de veau VBF	Rôti de porc* VPF	Lasagnes aux légumes	Dos de colin MSC sauce citron
Purée de potiron	Riz	Courgettes sautées AB	Fromage blanc aux fruits	Poêlée campagnarde aux pommes de terre
Brie	Yaourt nature et sucre	Cantal AOP	Gâteau marbré	Emmental
Mousse au chocolat	Fruit de saison AB	Salade de fruits frais		Compote pomme-framboise
lundi 10 novembre	mardi 11 novembre	mercredi 12 novembre	jeudi 13 novembre	vendredi 14 novembre
Endives au bleu		Céleri rémoulade	Animation lavage des mains : la boîte à coucou	
Rôti de bœuf froid VBF sauce tartare	Férié	Gratin de gnocchis et mozzarella	Rillettes* et cornichon	Betteraves vinaigrette
Pommes grenailles		Petits suisses sucrés	Poisson pané MSC rondelle de citron	Sauté de dinde sauce suprême VVF
Eclair à la vanille		Cocktail de fruits au sirop	Brocolis à l'ail AB	Farfalles
			Tomme blanche	Yaourt aromatisé
			Crème dessert praliné	Fruit de saison AB
lundi 17 novembre	mardi 18 novembre	mercredi 19 novembre	jeudi 20 novembre	vendredi 21 novembre
Pizza margherita	Endives vinaigrette	Carottes râpées	Salade de Pâtes	Salade de haricots verts
Aiguillettes de poulet sauce tomate VF	Sauté de veau VBF	Chili con carne	Epinards à la florentine (œuf dur)	Parmentier de poisson MSC
Julienne	Semoule AB	Riz AB	Comté	Fromage blanc aromatisé
Yaourt nature AB et sucre	Edam	Vache qui rit AB	Banana bread	Fruit de saison AB
Fruit de saison AB	Compote de pommes HVE	Beignet aux pommes		
lundi 24 novembre	mardi 25 novembre	mercredi 26 novembre	jeudi 27 novembre	vendredi 28 novembre
Coleslaw	Salade de boulgour	Salade de riz	Radis et beurre	Salade verte
Carbonara de saumon MSC à l'oseille	Sauté de bœuf VBF	Cake chèvre olives coulis de tomates	Rôti de porc* VBF à l'ancienne	Dahl de lentilles
Coquillettes	Jeunes carottes	Petits légumes d'hiver (navets, carottes et fleurettes de brocolis)	Pommes de terre rissolées	Riz AB
Petit Suisse aux fruits AB	St Nectaire AOP	Tomme noire	Camembert	Fromage blanc et sucre AB
Pêches au sirop	Fruit de saison AB	Fruit de saison AB	Novly vanille	Compote pomme-poire

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 :

VPF / 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

Préparation maison

Menu végétarien

Pérois



akté
Services de Restauration Collaborative



Groupe scolaire de Pérols - Décembre 2025



Ce mois-ci, découvrez nos recettes festives

lundi 01 décembre	mardi 02 décembre	mercredi 03 décembre	jeudi 04 décembre	vendredi 05 décembre
Betteraves vinaigrette Tajine de légumes et pois chiches Semoule AB Yaourt aromatisé Fruit de saison AB	Endives aux croûtons Sauté de veau VBF sauce chasseur Blé AB Mimolette Compote pomme-framboise	Salade de perles Mijoté de porc* VPF au thym Salsifis AB Gouda Salade de fruits frais	Carottes râpées au citron Filet de colin MSC sauce aurore Riz AB Coulommiers Gâteau poire-cannelle	Rosette * et cornichon Rôti de dinde aux petits oignons Gratin de choux fleur Petit moulé AB Fruit de saison AB
lundi 08 décembre	mardi 09 décembre	mercredi 10 décembre	jeudi 11 décembre	vendredi 12 décembre
Feuilleté au fromage Jambon blanc* Petits pois et carottes Yaourt nature AB et sucre Fruit de saison AB	Salade Iceberg et croûtons Bœuf Bourguignon VBF Pommes vapeur Carré frais Eclair au chocolat	Salade de pois chiches Lasagne chèvre épinards Emmental Fruit de saison AB	Radis et beurre Haut de cuisse de poulet façon poule au pot Légumes du pot Compote de pommes-banane Petits sablés de Noël	Œuf mimosa AB Poisson meunière MSC et jus de citron Purée de patate douce Saint Paulin Fruit de saison AB
lundi 15 décembre	mardi 16 décembre	mercredi 17 décembre	jeudi 18 décembre	vendredi 19 décembre
Crêpes aux champignons Sausisse de Toulouse* VPF Lentilles Yaourt nature AB et sucre Fruit de saison AB	Salade de riz Rôti de veau VBF sauce crème Brocolis AB Pavé frais Compote de pommes	Céleri remoulade Dos de lieu MSC persillade Ecrasée de pomme de terre maison Comté Fruit de saison AB	Salade verte Gratin de crozet au poulet VVF Petit suisse aux fruits Crème dessert chocolat	Repas de Noël Mousse de canard Sauté de chapon au champignons Pommes pin St Nectaire AOP Bûche glacée
lundi 22 décembre	mardi 23 décembre	mercredi 24 décembre	jeudi 25 décembre	vendredi 26 décembre
Vacances scolaires				
Salade de pois chiches Cœur de merlu MSC Jeunes carottes Petit Suisse aux fruits AB Pêches au sirop	Bettraves vinaigrette Cordon bleu Farfalles St Nectaire AOP Fruit de saison AB	Salade verte Burger Frites Tarte chocolat avec crème anglaise	Férié	Fermeture

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

Préparation maison

Menu végétarien

Pérols



æ akté
Services de Restauration Collaborative