

# Groupe scolaire de Pérols - Février 2026

lundi 02 février 	mardi 03 février	mercredi 04 février	jeudi 05 février	vendredi 06 février
Crêpe party 				
<b>Salade de haricots blancs</b> <i>(échalottes, vinaigrette, persil)</i>  <b>Parmentier végété</b> <i>(purée de potiron et pommes de terre, égrené végétal cuisiné aux petits oignons)</i>  Chanteneige AB Compote pomme-framboise	<b>Salade d'endives</b>  <b>Veau marengo VBF</b>  Riz AB  Petit moulé  Liégeois chocolat	<b>Boulgour façon taboulé</b>  <b>Gratin de chou fleur AB au poulet VVF</b>  Fromage blanc AB et sucre  <b>Salade de fruits frais</b> 	<b>Cervelas en salade</b> <i>(cubes de pommes de terre, échalottes, cervelas, vinninrette)</i> <b>Blanquette de saumon MSC</b>  <b>Fondue de poireaux</b>  Mimolette  <b>Gâteau au yaourt</b>	Salade iceberg et croûtons  <b>Mijoté de dinde VVF à la crème</b>  Coquillettes AB  Yaourt aromatisé  Fruit de saison AB
lundi 09 février	mardi 10 février	mercredi 11 février 	jeudi 12 février	vendredi 13 février
<b>Pizza au fromage</b>  <b>Mijoté de poulet VVF au curry</b>  Brocolis  Yaourt nature AB et sucre  Fruit de saison AB	<b>Carottes râpées au citron</b>  <b>Rôti de bœuf VBF sauce échalotes</b>  Pommes grenailles  Brie  <b>Compote poire</b>	<b>Salade de lentilles</b>  <b>Omelette AB</b>  <b>Haricots verts persillés</b>  Emmental  Riz au lait	Julienne de betteraves  Knack  Purée au panais  Rondelé nature AB  <b>Gâteau marbré</b>	Œuf dur et mayonnaise AB  <b>Filet de lieu noir MSC sauce aneth</b>  Farfalles  Saint Paulin  Fruit de saison AB
lundi 16 février	mardi 17 février 	mercredi 18 février	jeudi 19 février	vendredi 20 février
	<b>Nouvel an chinois</b>		<b>Saveurs de la montagne</b>	
<b>Chou blanc vinaigrette</b>  <b>Aiguillettes de poulet VVF sauce champignons</b>  Semoule AB  Petits suisses fruits AB  Compote pomme-abricot	<b>Salade de riz à la cantonnaise</b> <i>(petits pois, omelette)</i>  <b>Nems de légumes</b>   <b>Wok de légumes</b>   Edam  Ananas frais	<b>Salade de pâtes</b> <i>(dés de mimolette, olives noires, vinaigrette)</i>  Croquettes de poisson MSC  <b>Epinards AB en béchamel</b>  Fripons  Beignet aux pommes	Salade verte  Assortiment de charcuteries (jambon blanc, rosette)  <b>Gratin raclette</b> <i>(pommes de terre, fromage)</i>   Yaourt nature AB et sucre  Tarte aux myrtilles 	<b>Céleri vinaigrette</b>  <b>Raviolis à la bolognaise</b>  Emmental râpé  Fruit de saison AB

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**

**Pérols**

**akté**  
Services de Restauration Collaborative

Menu végétarien 