

Groupe scolaire de Pérols - Février 2026

lundi 02 février



mardi 03 février

Crêpe party



mercredi 04 février

jeudi 05 février

vendredi 06 février

Salade de haricots blancs
(échalottes, vinaigrette, persil)

Parmentier végé (purée de potiron et pommes de terre, égrené végétal cuisiné aux petits oignons)

Chanteneige AB

Compote pomme-framboise

Salade d'endives

Veau marengo VBF

Riz AB

Petit moulé

Liégeois chocolat

Boulgour façon taboulé

Gratin de chou fleur AB au poulet VVF

Fromage blanc AB et sucre

Salade de fruits frais

Cervelas en salade (cubes de pommes de terre, échalottes, cervelas, vinnarotta)

Blanquette de saumon MSC

Fondue de poireaux

Mimolette

Gâteau au yaourt

Salade iceberg et croûtons

Mijoté de dinde VVF à la crème

Coquillettes AB

Yaourt aromatisé

Fruit de saison AB

lundi 09 février

mardi 10 février

mercredi 11 février

jeudi 12 février

vendredi 13 février

Pizza au fromage

Carottes râpées au citron

Salade de lentilles

Julienne de betteraves

Œuf dur et mayonnaise AB

Mijoté de poulet VVF au curry

Rôti de bœuf VBF sauce échalotes

Omelette AB

Knack

Filet de lieu noir MSC sauce aneth

Brocolis

Pommes grenailles

Haricots verts persillés

Purée au panais

Farfalles

Yaourt nature AB et sucre

Brie

Emmental

Rondelé nature AB

Saint Paulin

Fruit de saison AB

Compote poire

Riz au lait

Gâteau marbré

Fruit de saison AB

lundi 16 février

mardi 17 février

Nouvel an chinois

mercredi 18 février

jeudi 19 février

vendredi 20 février

Chou blanc vinaigrette

Salade de riz à la cantonnaise (petits pois, omelette)

Salade de pâtes (dés de mimolette, olives noires, vinaigrette)

Salade verte

Céleri vinaigrette

Aiguillettes de poulet VVF sauce champignons

Nems de légumes

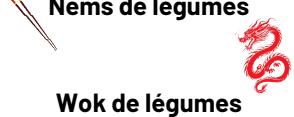
Croquettes de poisson MSC

Assortiment de charcuteries (jambon blanc, rosette)



Raviolis à la bolognaise

Semoule AB



Epinards AB en béchamel

Gratin raclette (pommes de terre, fromage)

Petits suisses fruits AB



Frippons

Yaourt nature AB et sucre

Emmental râpé

Compote pomme-abricot



Ananas frais

Beignet aux pommes

Tarte aux myrtilles



Fruit de saison AB

Les plats servis sont susceptibles de contenir : gluten, crustacés, œufs, 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

