

Groupe scolaire de Pérols - Janvier 2026

lundi 05 janvier	mardi 06 janvier	mercredi 07 janvier	jeudi 08 janvier	vendredi 09 janvier
	Epiphanie			
Céleri rémoulade	Endives vinaigrette	Salade de pommes de terre <small>(échalottes, cornichons, œufs durs, mayonnaise)</small>	Carottes râpées à l'orange	Terrine de poisson et fromage blanc ciboulette
Bolognaise de lentilles cuisinées à la tomate et carottes	Mijoté de porc*	Rôti de dinde VF aux herbes	Curry de lieu noir MSC au lait de coco	Bœuf Stroganoff VBF
Pâtes AB	Purée de potiron et patate douce	Gratin de blettes	Riz AB	Polenta crémeuse
Yaourt nature AB et sucre	Coulommiers	St Nectaire AOP	Gouda	Tomme noire
Compote pomme-banane	Royaume 	Salade d'agrumes	Fruit de saison AB	Fruit de saison AB
lundi 12 janvier	mardi 13 janvier	mercredi 14 janvier	jeudi 15 janvier	vendredi 16 janvier
Salade d'endives	Salade de riz <small>(olives, surimi, maïs)</small>	Salade verte	Betteraves vinaigrette	Pâté de campagne* et cornichon
Paleron de bœuf VBF sauce tomate	Gratin de butternut AB et dès de jambon* VPF	Lasagnes chèvre-épinards	Filet de colin MSC sauce beurre blanc	Cuisse de poulet VVF
Pommes noisettes			Semoule AB	Jeunes carottes
Vache qui rit AB	Mimolette	Petits suisses sucrés	Camembert AB	Yaourt aromatisé
Compote pomme framboise	Flan nappé caramel	Salade de fruits frais	Gâteau au chocolat	Fruit de saison AB
lundi 19 janvier	mardi 20 janvier	mercredi 21 janvier	jeudi 22 janvier	vendredi 23 janvier
Crêpe au fromage	Coleslaw	Salade verte vinaigrette	Salade de blé, pois chiches, dés d'emmental	Carottes râpées sauce moutarde et miel
Sauté de dinde façon grand-mère VF	Blanquette de veau VBF	Hachis parmentier	Omelette AB aux herbes	Cassiolette de poisson MSC
Brunoise de légumes	Pâtes			Riz AB
Yaourt nature AB et sucre	Edam	Petit moulé	Ratatouille	Fromage blanc AB et sucre
Fruit de saison AB	Compote pomme-poire	Crème dessert vanille AB	Gâteau aux pommes	Fruit de saison AB
lundi 26 janvier	mardi 27 janvier	mercredi 28 janvier	jeudi 29 janvier	vendredi 30 janvier
Salade de chou rouge vinaigrette	Salade de riz	Radis et beurre	Taboulé de chou fleur	Œuf dur et mayonnaise AB
Poisson meunière MSC	Bœuf Bourguignon VBF	Rôti de porc* VPF	Sauté de poulet VPF à la provençale	Gratin de pommes de terre, brocolis et champignons
Tortis	Carottes	Lentilles	Semoule AB	
Fromage blanc aux fruits	Cantal AOP	Tomme noire	Vache picon	Yaourt nature AB et sucre
Salade de fruits acapulco	Fruit de saison AB	Donuts	Fruit de saison AB	Compote de pommes

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

akté
Services de Restauration Collaborative