

Groupes scolaire de Pérols - Avril 2026

lundi 06 avril	mardi 07 avril	mercredi 08 avril	jeudi 09 avril	vendredi 10 avril
	MENU DE PÂQUES Œuf AB dur sauce cocktail	Salade de pommes de terre (maïs, échalotes, ciboulette)	Salade verte	Salade de pois chiches
	Boulettes d'agneau VF au thym	Haut de cuisse de poulet VF	Emincé végétal à la napolitaine	Seiche à la rouille
	Flageolets	Ratatouille	Penne AB	Riz AB
	Tartare ail et fines herbes	Yaourt nature AB et sucre	Emmental râpé	Edam
	Tarte au chocolat	Compote de poire	Gâteau au citron	Fruit de saison AB
lundi 13 avril	mardi 14 avril	mercredi 15 avril	jeudi 16 avril	vendredi 17 avril
Pâté de campagne* cornichon	Salade iceberg	Betteraves vinaigrette	Radis-beurre	Carottes râpées
Aiguillette de poulet VF à la crème	Veau VVF marengo	Tajine aux haricots blancs (carottes, oignons, tomate)	Saucisse de Lozère* VPF	Cubes de poisson pané aux trois céréales MSC
Petits pois - carottes	Semoule AB	(Plat complet)	Pommes sautées	Purée de patate douce
Petit moulé	Bleu	Cantal AOP	Liégeois au chocolat	Petits suisses aromatisés AB
Riz au lait	Fruit de saison AB	Crêpe au sucre	Fruit de saison AB	Compote pomme-framboise
CENTRE DE LOISIRS				
lundi 20 avril	mardi 21 avril	mercredi 22 avril	jeudi 23 avril	vendredi 24 avril
Salade piémontaise*	Salade coleslaw	Salade iceberg	Chips tortilla sauce salsa (tomate, poivrons, épices chili, oignons)	Salade de riz
Cordon bleu	Potatoes burger	Boulettes de bœuf VBF bolognaises	Chili sin carne (haricots rouges, maïs, tomate, oignons, épices chili)	Meunière de poisson MSC et quartier de citron
Haricots verts persillés		Spaghetti	Riz AB	Brocolis AB
Yaourt aromatisé	Vache qui rit	Emmental râpé	Brie	Buchette de chèvre AB
Fruit de saison AB	Crème dessert chocolat AB	Fromage blanc vanille AB	Compote pomme banane	Fruit de saison AB
CENTRE DE LOISIRS				
lundi 27 avril	mardi 28 avril	mercredi 29 avril	jeudi 30 avril	vendredi 01 mai
Radis-beurre	Salade de perles (échalotes, surimi, tomates, maïs)	Taboulé à la libanaise	Tapenade et toast	
Lasagnes à la bolognaise	Gratin de butternut AB-dés de jambon	Falafels sauce ciboulette	Mijoté de porc VPF	
		Salade composée (iceberg, tomate cubes, concombre)	Polenta	
Cantal AOP	Coulommiers	Emmental	Yaourt aux fruits AB	
Abricots au sirop	Fruit de saison AB	Compote de poire	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

æ akté
Services de Restauration Collaborative

