

Groupes scolaire de Pérols - Mars 2026

lundi 09 mars	mardi 10 mars	mercredi 11 mars	jeudi 12 mars	vendredi 13 mars 
Salade de chou rouge vinaigrette	Betteraves vinaigrette	Feuilleté au fromage	Pâté de campagne et cornichons	Salade de lentilles et carottes râpées
Couscous de poulet VF et légumes	Rôti de veau VVF aux oignons	Sauté de dinde VF à la forestière	Dos de lieu MSC et sauce oseille	Œufs AB à la florentine
Semoule AB	Pommes sautées	Brocolis AB	Brunoise de légumes	
Cantal AOP	Petits suisses et sucre	Gouda	Tartare ail et fines herbes	Petit moulé
Compote pomme-fraise	Fruit de saison AB	Crème dessert vanille	Gâteau au chocolat	Fruit de saison AB
lundi 16 mars	mardi 17 mars	mercredi 18 mars	jeudi 19 mars 	vendredi 20 mars
Rosette* et cornichons	Radis - beurre	Salade iceberg	Céleri aux pommes	Salade piémontaise*
Cassiolette de poisson MSC	Rôti de porc VPF à l'ancienne	Lasagnes à la bolognaise VBF	Tarte au fromage	Bœuf mode VBF
Riz	Penne AB		Haricots verts persillés	Carottes persillées
Fromage blanc AB et sucre	Emmental râpé	Rondelé aux noix	Chantailou	Yaourt vanille AB
Fruit de saison AB	Compote de poire	Flan au caramel Agri-Ethique	Liégeois vanille Agri-Etique	Fruit de saison AB
lundi 23 mars	mardi 24 mars 	mercredi 25 mars	jeudi 26 mars	vendredi 27 mars
Betteraves vinaigrette	Salade verte	Potage de légumes	Salade de riz (haricots verts, riz, olives noires, échalotes)	Salade de chou rouge vinaigrette
Paleron de bœuf VBF sauce tomate	Omelette AB à la ciboulette	Gratin de chou fleur et pommes de terre à la dinde VF	Saumon AB sauce citron	Filet de colin au lait de coco MSC
Tortis	Lentilles au jus		Brocolis AB	Purée de potiron
Emmental râpé	St Nectaire AOP	Crème au chocolat AB	Camembert AB	Petits suisses et sucre
Fruit de saison AB	Crème dessert caramel Agri-Ethique	Compote pomme-banane 	Fruit de saison AB	Gâteau aux pommes
lundi 30 mars	mardi 31 mars	mercredi 01 avril 	jeudi 02 avril	vendredi 03 avril
Salade de haricots verts	Crêpe au fromage	Salade de saison	Tapenade et toast	Carottes râpées à l'orange
Jambon blanc*VPF	Blanquette de veau VVF	Dahl de lentilles - butternut	Haut de cuisse de poulet rôti VF	Brandade de poisson MSC
Coquillettes AB	Jeunes carottes	Riz AB	Petits pois au jus AB	(Plat complet)
Emmental râpé	Fromage blanc aromatisé	Brie AB	Mimolette	Cantadou
Compote pomme-fraise	Fruit de saison AB	Gâteau au yaourt	Salade de fruits frais	Crème vanille 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



