


## Groupes scolaire de Pérols - Juin 2026

lundi 01 juin	mardi 02 juin	mercredi 03 juin	jeudi 04 juin 	vendredi 05 juin
Melon	<b>Taboulé</b>	Crêpe au fromage	<b>REPAS FROID</b> Betteraves AB <b>vinaigrette</b>	<b>Concombres à la crème</b>
<b>Aiguillettes de poulet VF à la crème</b>	<b>Daube de bœuf VBF</b>	<b>Rôti de porc VPF aux olives</b>	<b>Salade de pommes de terre complète</b> (pommes de terre, œufs durs, tomates, maïs, cornichons, mayonnaise)	<b>Seiche à la rouille</b>
<b>Tortis</b> Emmental râpé	<b>Carottes persillées</b>	<b>Courgettes AB aux herbes de Provence / Blé AB</b>		<b>Riz AB</b>
Liégeois chocolat Agri Ethique	Brie AB	Petits Suisses nature et sucre	Tartare ail et fines herbes	Edam
	Compote pomme-abricot	Fruit de saison AB	Fruit de saison AB	Timballe vanille AB
lundi 08 juin	mardi 09 juin	mercredi 10 juin 	jeudi 11 juin	vendredi 12 juin
Rillettes VPF et cornichon	<b>Salade de tomates au basilic</b>	Melon jaune	Menu d'ouverture de la coupe du monde de football  	Pastèque
Poisson pané plein filet MSC	<b>Veau façon osso bucco VVF</b>	<b>Tajine aux pois chiches</b>		<b>Saucisse de Lozère* VPF et ketchup</b>
<b>Petits pois - carottes</b>	<b>Riz AB</b>	<b>Semoule AB</b>		Pommes noisettes
Yaourt aux fruits AB	Cantal AOP	St Paulin		P'tit Louis
Fruit de saison AB	Pêche au sirop	Cône glacé		Compote pomme-mirabelle HVE
lundi 15 juin 	mardi 16 juin	mercredi 17 juin	jeudi 18 juin	vendredi 19 juin
<b>Melon</b>	<b>Salade coleslaw</b>	Salade iceberg <b>vinaigrette</b>	<b>Salade de riz</b> (tomates, olives, échalotes, maïs, ciboulette, vinaigrette)	<b>REPAS FROID</b> <b>Concombres bulgares</b>
<b>Lasagnes aux légumes du soleil</b>	Rôti de bœuf VBF froid et mayonnaise	<b>Sauté de poulet thym-citron</b>	<b>Meunière de poisson MSC et quartier de citron</b>	Jambon blanc*
	<b>Pommes grenailles</b>	<b>Blé AB</b>	Brocolis AB	<b>Salade de pâtes (basilic, tomates, mozzarella)</b>
Fromage blanc nature AB et sucre	Vache qui rit	Emmental AB	Coulommiers	Yaourt aromatisé
Compote de pommes	<b>Salade de fruits frais</b>	Fruit de saison AB	<b>Cake citron</b>	Fruit de saison AB
lundi 22 juin 	mardi 23 juin	mercredi 24 juin	jeudi 25 juin 	vendredi 26 juin
Salade verte <b>vinaigrette</b>	<b>FÊTE DE LA MUSIQUE</b> <b>Gaspacho</b> et croûtons	Bâtonnets de carottes <b>à la croque</b> <b>et crème ciboulette</b>	Pastèque	<b>Salade de pâtes</b> (basilic, tomates, concombres, thon, mayonnaise)
Falafels <b>sauce ciboulette</b>	<b>Paëlla</b> (riz, poivrons, petits pois, haut de cuisse de poulet, fruits de mer, épices, tomates)	<b>Filet de colin MSC sauce oseille</b>	<b>Tarte au fromage</b>	<b>Rôti de porc* à l'ancienne VPF</b>
<b>Boulgour façon taboulé</b>		<b>Purée de pommes de terre</b>	<b>Haricots verts AB persillées</b>	<b>Courgettes AB sautées</b>
Fromage blanc vanille	Brebis crème 	Petits suisses et sucre	Coulommiers	Emmental
Fruit de saison AB	Liégeois chocolat glacé 	<b>Gâteau aux fruits rouges</b>	Riz au lait au caramel Agri Ethique	Fruit de saison AB
lundi 29 juin	mardi 30 juin	mercredi 01 juillet	jeudi 02 juillet	vendredi 03 juillet
<b>Concombres à la crème</b>	<b>REPAS FROID</b> <b>Carottes râpées</b>	<b>Salade de riz</b> (maïs, haricots verts, tomates, échalotes, vinaigrette)	<b>Salade de tomates et mozzarella au vinaigre balsamique</b>	Melon
Jambon blanc* VPF	<b>Rôti de dinde VF</b> froid et mayonnaise	<b>Paleron de bœuf VBF sauce tomate</b>	Poisson pané aux trois céréales MSC	<b>Cheeseburger</b>
<b>Coquillettes AB</b>	<b>Salade de haricots blancs,</b> (tomates, échalotes, persil, vinaigrette)	<b>Carottes AB</b>	<b>Ratatouille</b>	<b>Potatoes</b>
Cantal AOP	Saint Nectaire AOP	Chanteneige	Yaourt nature AB et sucre	Vache Picon
Crème dessert chocolat	Fruit de saison AB	Fruit de saison AB	<b>Gâteau marbré</b>	Sundae fraise

*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