

## Groupes scolaire de Pérols - Mai 2026

lundi 04 mai	mardi 05 mai	mercredi 06 mai	jeudi 07 mai 	vendredi 08 mai
<b>Carottes HVE râpées</b>	<b>Concombre à la crème</b>	Rosette et cornichons	<b>Taboulé</b>	<b>Férié</b>
<b>Filet de lieu MSC sauce aneth</b>	<b>Rôti de veau VVF aux oignons</b>	<b>Sauté de dinde VF à la forestière</b>	<b>Tarte chèvre-épinards</b>	
<b>Coquillettes AB</b>	Pommes rissolées	<b>Courgettes persillées AB / Blé AB</b>	Salade iceberg	
Gouda	Saint Nectaire AOP	Fromage blanc aux fruits	Petits suisses et sucre	
Liégeois chocolat Agri Ethique	Dessert fruité pomme-cerise	Fruit de saison AB	Fruit de saison AB	
lundi 11 mai	mardi 12 mai	mercredi 13 mai	jeudi 14 mai	vendredi 15 mai
<b>Salade piémontaise*</b>	<b>Haricots verts à la niçoise</b> (maïs, thon, tomates, olives noires)	Melon	<b>Férié</b>	<b>Férié</b>
Poisson pané MSC aux trois céréales	<b>Gardiane de bœuf VBF</b>	<b>Rôti de porc* VPF à l'ancienne</b>		
<b>Ratatouille</b>	<b>Pommes vapeur</b>	Riz AB		
Fromage blanc vanille	Rondelé nature AB	Buchette de chèvre AB		
Fruit de saison AB	Abricots au sirop	<b>Cake à la vanille</b>		
lundi 18 mai	mardi 19 mai	mercredi 20 mai 	jeudi 21 mai	vendredi 22 mai
<b>Carottes HVE râpées</b>	Salade piémontaise au poulet	<b>Salade de lentilles</b> (échalotes, tomates cubes, vinaigrette)	Salade verte <b>vinaigrette</b>	<b>Lanière de betteraves vinaigrette</b>
<b>Tajine au poulet</b> (sauté de poulet VF, légumes tajine aux abricots)	Rôti de bœuf VBF froid et mayonnaise	<b>Omelette AB à la ciboulette</b>	<b>Hachis parmentier VBF</b>	<b>Cassiolette de saumon MSC</b> (saumon, julienne de légumes, béchamel légère au jus de citron, échalotes, persil)
<b>Semoule AB</b>	<b>Brocolis AB</b>	<b>Haricots verts</b>		<b>Riz AB</b>
Edam	Yaourt aux fruits	Mimolette	Camembert AB	Vache qui rit
Crème dessert chocolat AB	Fruit de saison AB	Fruit de saison AB	<b>Gâteau aux pommes</b>	Compote pomme-abricot
lundi 25 mai	mardi 26 mai 	mercredi 27 mai	jeudi 28 mai	vendredi 29 mai

<b>Férié</b>	<b>Salade de tomates au basilic</b>	Betteraves <b>vinaigrette</b>	<b>Tapenade</b> et toast	Salade de saison <b>vinaigrette</b>
	<b>Chili végétarien</b> (égrené de pois AB, haricots rouges, maïs, oignons, tomates, épices chili)	<b>Veau marengo VVF</b>	<b>Haut de cuisse de poulet rôti VF</b>	<b>Parmentier de poisson MSC</b> (poisson, purée de pommes de terre, crème, ail, persil, huile d'olives)
	<b>Riz AB</b>	<b>Pommes sautées</b>	<b>Petits pois-carottes</b>	(Plat complet)
	Petit suisses aromatisés AB	Petit moulé	Yaourt nature AB et sucre	Cantal AOP
	Compote de pêches	Fruit de saison AB	<b>Tarte aux fraises</b> 	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**

**akté**  
 Services de Restauration Collaborative

Menu végétarien 