

Groupes scolaire de Pérols - Juin 2026

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

æ akté

Services de Restauration Collaborative