

# Groupe scolaire de Pérols – Septembre 2026

| lundi 31 août                           | mardi 01 septembre             | mercredi 02 septembre         | jeudi 03 septembre       | vendredi 04 septembre                    |
|-----------------------------------------|--------------------------------|-------------------------------|--------------------------|------------------------------------------|
| VACANCES                                | Betteraves AB vinaigrette      | Pizza napolitaine maison      | Tomate vinaigrette       | Salade de pois chiches au cumin          |
|                                         | Bolognaise de lentilles        | Rôti de porc* VPF             | Veau marengo VBF         | Aïoli de poisson MSC                     |
|                                         | Farfalles AB                   | Courgettes sautées AB         | Carottes sautées         | Chou fleur, pomme vapeur, haricots verts |
|                                         | Brie                           | Cantal AOP                    | Emmental                 | Yaourt nature AB et sucre                |
|                                         | Compote pomme-framboise        | Salade de fruits frais maison | Cake à la vanille maison | Melon                                    |
| lundi 07 septembre                      | mardi 08 septembre             | mercredi 09 septembre         | jeudi 10 septembre       | vendredi 11 septembre                    |
| Œuf AB mayonnaise                       | Carottes râpées                | Concombre bulgare             | Radis, beurre            | Rosette* et cornichon                    |
| Paleron de bœuf VBF sauce tomate        | Chipolatas* VPF                | Falafels sauce curry coco     | Sauté de dinde VF        | Dos de merlu MSC sauce citron            |
| Purée de pommes de terre                | Ratatouille                    | Semoule AB                    | Riz AB                   | Brocolis AB                              |
| Petits suisses natures et sucre         | Camembert AB                   | Fromage blanc nature et sucre | Yaourt aromatisé         | Edam                                     |
| Fruit de saison AB                      | Eclair au chocolat             | Cocktail de fruits au sirop   | Fruit de saison AB       | Crêpe au sucre                           |
| lundi 14 septembre                      | mardi 15 septembre             | mercredi 16 septembre         | jeudi 17 septembre       | vendredi 18 septembre                    |
| Taboulé à la menthe                     | Iceberg                        | Carottes râpées               | Salade de haricots verts | Salade de riz (olives,tomates,dés        |
| Aiguillette de poulet aux épices douces | Blanquette de veau VBF         | Rôti de porc* VPF             | Omelette AB              | Filet de poisson meunière MSC            |
| Gratin de courgettes                    | Coquillettes AB                | Petits-pois AB                | Pommes rissolées         | Epinards à la crème                      |
| Yaourt nature AB et sucre               | et fromage râpé                | Coulommiers                   | Fromage blanc aux fruits | Tomme blanche                            |
| Fruit de saison AB                      | Compote de pommes HVE          | Cake marbré maison            | Fruit de saison AB       | Fruit de saison                          |
| lundi 21 septembre                      | mardi 22 septembre             | mercredi 23 septembre         | jeudi 24 septembre       | vendredi 25 septembre                    |
| Melon                                   | Crêpe au fromage               | Salade de pâtes au basilic    | Salade de tomate         | Concombre bulgare                        |
| Parmentier de poisson MSC               | Escalope de porc* VPF au curry | Quiche Lorraine* maison       | Sauté de bœuf VBF        | Chili sin carne                          |
|                                         | Jeunes carottes                | Salade verte                  | Poêlée de courge         | Riz AB                                   |
| Petit suisse aux fruits AB              | St Nectaire AOP                | Tomme noire                   | Vache qui rit AB         | Yaourt nature AB et sucre                |
| Compote poire                           | Fruit de saison AB             | Fruit de saison AB            | Crème dessert vanille    | Beignet framboise                        |

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

Menu végétarien



Pérols

æ akté  
Services de Restauration Collaborative