

Groupe scolaire de Pérois - Octobre 2026

lundi 28 septembre	mardi 29 septembre	mercredi 30 septembre	jeudi 01 octobre	vendredi 02 octobre
Salade de perles, surimi, tomates, concombres Cordon bleu de volaille Ratatouille Vache qui rit AB Fruit de saison AB	Mousse de foie et cornichon* Sauté de veau VBF sauce forestière Purée de potiron Comté AOP Compote pomme-banane	Salade de pâtes, tomates, maïs, olives Rôti de porc* VPF Gratin de chou fleur AB Gouda Abricots au sirop	Carottes râpées Filet de colin MSC sauce aurore Potatoes Saint Paulin Gâteau aux pommes maison	Betteraves vinaigrette Lentilles aux petits légumes sauce rougail Riz AB Yaourt aromatisé Fruit de saison AB
lundi 05 octobre	mardi 06 octobre	mercredi 07 octobre	jeudi 08 octobre	vendredi 09 octobre
Œuf dur AB mayonnaise Jambon blanc*VPF Coquillettes AB Fromage blanc nature AB et sucre Fruit de saison AB	Tomate vinaigrette Rôti de bœuf VBF Pommes noisettes Pavé frais Donuts	Mâche vinaigrette Lasagnes ricotta-épinards Emmental Compote de pommes HVE	Concombres à la crème Sauté de poulet VF façon poule au pot Pommes vapeur, carottes, navets Edam Liégeois chocolat AB	Feuilleté au fromage Dos de lieu MSC sauce au citron Julienne de légumes Petits suisses aux fruits AB Fruit de saison AB

SEMAINE DU GOÛT :

lundi 12 octobre	mardi 13 octobre	mercredi 14 octobre	jeudi 15 octobre	vendredi 16 octobre



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

