

Groupe scolaire de Pérols - Vacances d'automne 2026

lundi 19 octobre	mardi 20 octobre	mercredi 21 octobre	jeudi 22 octobre	vendredi 23 octobre
Salade de riz (olives,maïs,thon) Aiguillette de poulet VF à la provençale Duo de haricots Yaourt nature AB et sucre Fruit de saison AB	Chou chinois sésame Bœuf bourguignonVBF Tortis Tomme grise Cocktail de fruits au sirop	Salade iceberg et croûtons Crousti'fromage Brocolis AB Fromage blanc aux fruits Compote de pommes HVE	Julienne de betteraves Steak haché VBF sauce italienne Pommes rosties Gouda Fruit de saison AB	Salade de pois chiches Poisson pané plein filet MSC Jeunes carottes Chantaillou Liégeois vanille-caramel
lundi 26 octobre	mardi 27 octobre	mercredi 28 octobre	jeudi 29 octobre	vendredi 30 octobre
Salade d'endives et chèvre Couscous au poulet VF Légumes couscous et semoule AB Salade de fruits frais maison	Carottes râpées Tartiflette* Petits suisses aux fruits AB Compote pomme-framboise	Haricots beurre vinaigrette Filet de lieu MSC et brunoise de légumes Farfalles AB Petit Louis Fruit de saison AB	Quinoa AB façon taboulé Rôti de veau VF Petits pois carottes Emmental Fruit de saison AB	Œuf dur mayonnaise et yeux de sorcière (olives rondelles) Parmentier de citrouille (purée de potiron et pommes de terre, égrené végétal, oignons, concentré de tomates) Fromage blanc nature AB et sucre Brownies

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

