Groupe scolaire de Pérols - Décembre 2026

lundi 30 novembre	mardi 01 décembre	mercredi 02 décembre	jeudi 03 décembre	vendredi 04 décembre
Betteraves **vinaigrette**	**Salade d'endives**	**Salade de perles (surimi,échalotes,ciboulette)**	**Carottes râpées au citron**	Rosette * et cornichon
Pois chiches à l'espagnole (oignons, tomate, cumin, curcuma, curry, coriandre)	**Sauté de veau VBF sauce chasseur**	**Mijoté de porc* VPF au thym**	Filet de colin MSC **sauce aurore**	**Rôti de dinde VF aux petits oignons**
Semoule AB	Pâtes AB	**Salsifis AB**	Riz AB	**Gratin de courge et pommes de terre**
Yaourt aromatisé	Mimolette	Gouda	Coulommiers	Petit moulé AB
Fruit de saison AB	Compote pomme-framboise	**Salade de fruits frais**	**Gâteau poire-chocolat**	Fruit de saison AB
lundi 07 décembre	**mardi 08 décembre**	**mercredi 09 décembre**	**jeudi 10 décembre**	**vendredi 11 décembre**
Crêpe au fromage	Radis et beurre	**Salade iceberg**	**Endives au bleu**	Pâté en croûte* et cornichon
Jambon blanc*VPF	**Haut de cuisse de poulet VF façon poule-au-pot** (navets, carottes, sauce blanche)	**Bœuf Bourguignon VBF**	**Bolognaise de lentilles**	Poisson meunière MSC rondelle de citron
Purée de pommes de terre	Riz	**Carottes AB**	Pâtes AB	**Purée de potiron**
Yaourt nature AB et sucre	Emmental	Carré frais	**Ile flottante (blanc en neige et crème anglaise)**	Saint Paulin
Fruit de saison AB	Compote pomme-poire	Éclair au chocolat		Fruit de saison AB
lundi 14 décembre	**mardi 15 décembre**	**mercredi 16 décembre**	**jeudi 17 décembre**	**vendredi 18 décembre**
Œufs durs AB mayonnaise	**Betteraves et maïs vinaigrette**	**Chou chinois sésame**	**Salade verte**	**Repas de Noël** **Mousse de canard**
Nuggets de blé et ketchup	**Aiguillette de volaille VF sauce curry coco**	Dos de lieu MSC **persillade**	Paleron VBF **sauce tomate**	**Steak de veau et ketchup**
Brocolis AB	Semoule AB	**Écrasée de pomme de terre maison**	**Duo de haricots**	**Pommes pin**
Yaourt nature AB et sucre	Pavé frais	Petit suisse aux fruits AB	Comté AOP	**St Nectaire AOP**
Fruit de saison AB	Fruit de saison AB	Compote de pommes	Crème dessert vanille	**Bûche glacée**

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

akté
Services de Restauration Collaborative