Groupe scolaire de Pérols - Novembre 2026

lundi 02 novembre	mardi 03 novembre	mercredi 04 novembre	jeudi 05 novembre	vendredi 06 novembre
Salade de lentilles **vinaigrette à l'échalote**	Pâté de campagne* et cornichon	**Carottes râpées à l'échalote**	**Salade verte et croûtons**	**Chou chinois vinaigrette**
Chipolatas*	**Blanquette de veau VBF**	**Rôti de dinde VF**	Dos de colin **MSC sauce citron**	**Lasagnes aux petits légumes**
Purée de potiron AB	Riz AB	**Gratin de chou-fleur et pommes de terre**	Poêlée campagnarde (aubergines, haricots beurre, haricots verts, oignons)	
Brie	Yaourt nature et sucre	Cantal AOP	Emmental	Fromage blanc nature AB et compote de pommes
Fruit de saison AB	**Salade de fruits frais**	Mousse au chocolat	**Gâteau marbré**	

lundi 09 novembre	mardi 10 novembre	mercredi 11 novembre	jeudi 12 novembre	vendredi 13 novembre
Betteraves **vinaigrette**	**Céléri rémoulade**		Rillettes* et cornichon	**Endives vinaigrette**
Rôti de bœuf VBF	**Gratin de gnocchis coulis de tomate et mozzarella**		Poisson pané MSC rondelle de citron	**Sauté de dinde sauce suprême VVF**
Petits pois		**FERIE**	**Brocolis à l'ail AB**	Farfalles
Mimolette	Petits suisses natures et sucre		Tomme blanche	Yaourt aromatisé
Éclair à la vanille	Compote poires		Semoule au lait	Fruit de saison AB

lundi 16 novembre	mardi 17 novembre	mercredi 18 novembre	jeudi 19 novembre	vendredi 20 novembre
Salade de haricots verts	**Pizza margherita**	**Salade iceberg**	**Salade de pâtes (échalotes,olives,maïs,persil)**	**Coleslaw**
Aiguillettes de poulet aux olives VF	**Sauté de veau VBF**	**Chili con carne**	**Epinards à la florentine (œuf dur)**	Cœur de merlu MSC **sauce curry**
Semoule AB	**Carottes Vichy**	Riz AB		**Ecrasé de pommes de terre**
Yaourt nature AB et sucre	Edam	Vache qui rit AB	Comté	Fromage blanc aromatisé
Fruit de saison AB	Compote de pommes	Beignet au chocolat	**Banana bread**	Fruit de saison AB

lundi 23 novembre	mardi 24 novembre	mercredi 25 novembre	jeudi 26 novembre	vendredi 27 novembre
Macédoine mayonnaise	**Taboulé**	**Salade de pois chiches**	**Salade verte**	Friand au fromage
Carbonara de saumon MSC aux poireaux	Paleron de bœuf VBF	**Rôti de porc* VBF à l'ancienne**	Steak haché VBF sauce barbecue	**Dahl de lentilles**
Coquillettes	**Légumes façon pot-au-feu** (navets, carottes, pommes de terre)	**Duo de haricots**	Pommes de terre rissolées	Riz AB
Petits suisses aux fruits AB	St Nectaire AOP	Tomme noire	Camembert AB	Fromage blanc nature et sucre AB
Fruit de saison AB	Fruit de saison AB	Flan nappé caramel	Fruit de saison AB	Compote pomme-poire

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