

Groupe scolaire de Pérois - 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) Sauté de poulet VF à la provençale Haricots verts persillées 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 Cordon bleu Courgettes 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 Filet de poisson sauce basquaise (Piperade et poivrons) Jeunes carottes Chantailou 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 (pilon de poulet) Légumes couscous et semoule AB Salade de fruits frais maison	Carottes râpées Tartiflette* Petits suisses aux fruits AB Compote pomme-framboise	Haricots beurre vinaigrette Cassolette de la mer MSC Farfalles AB Petit Louis Fruit de saison AB	Quinoa AB façon taboulé Rôti de veau VF Printanière de légumes et petits pois au jus 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



Pérois

æ akté

Services de Restauration Collaborative

