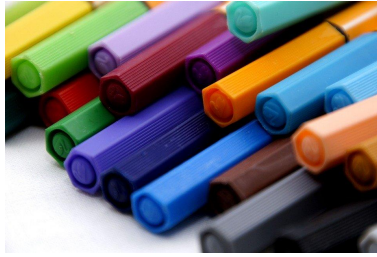


# ÉCOLE DE PÉRIGNAT LÈS SARLIÈVE

Déjeuner

lundi 31 août 2020



mardi 1 septembre 2020

**SALADE DE TOMATES AU BASILIC**  
**STEAK HACHE SAUCE MOUTARDE**  
POMMES RISSOLEES  
**YAOURT NATURE "Coeur de fermier 63"**  
RAISINS

mercredi 2 septembre 2020

**CELERI AU CITRON**  
CORDON BLEU  
**COURGETTES POELES FRAICHES**  
CANTAL  
CREME DESSERT VANILLE

jeudi 3 septembre 2020

**ARTICHAUT A LA BARIGOULE**  
**LASAGNES DE LEGUMES**  
**SALADE VERTE**  
GRUYERE  
**BROWNIE**

vendredi 4 septembre 2020

**CONCOMBRE A LA CREME**  
**FILET DE COLIN A L'ANETH**  
**RIZ AUX PETITS LEGUMES**  
CAMEMBERT  
TIMBALE GLACEE

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit

Le menu peut être modifié en cas de rupture du fournisseur

Légende : "Cuisiné par les chefs"



"Produit de notre région"



"Produit bio"



Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.  
Pour toutes informations, merci de vous rapprocher du chef de cuisine gérant.



# ÉCOLE DE PÉRIGNAT LÈS SARLIÈVE

Déjeuner

lundi 7 septembre 2020

PASTEQUE

CUISSE DE POULET AU JUS "Moriceau 63"

PATES

TOMME

LIEGEOIS CHOCOLAT

mardi 8 septembre 2020

SALADE DE COEURS DE BLE

PARMENTIER DE CAROTTES AUX LEGUMES

DUO DE SALADE

BRIE

PECHES AU SIROP

mercredi 9 septembre 2020

ASPERGES MIMOSA

TOMATE FARCIE MAISON

RIZ

YAOURT AUX FRUITS

COMPOTE

jeudi 10 septembre 2020

CAROTTES VINAIGRETTE

NAVARIN DE LOZERE "Languedoc 48"

POMMES VAPEUR

BLEU D AUVERGNE

BANANE

vendredi 11 septembre 2020

CAKE AUX LEGUMES

FILET DE POISSON FRAIS SAUCE ANETH "Le poisson  
livreur 63"

BROCOLIS VAPEUR

FROMAGE BLANC

GLACE

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit

Le menu peut être modifié en cas de rupture du fournisseur

Légende : "Cuisiné par les chefs"



"Produit de notre région"



"Produit bio"



api

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.  
Pour toutes informations, merci de vous rapprocher du chef de cuisine gérant.

# ÉCOLE DE PÉRIGNAT LÈS SARLIÈVE

Déjeuner

lundi 14 septembre 2020

SARDINES AU CITRON

SAUCISSE FRAICHE DE LOZERE "Fabre 48"

LENTILLES VERTES DU PUY

PETIT SUISSE AU SUCRE

PRUNE

mardi 15 septembre 2020

MAÏS A LA TOMATE

QUICHE AUX LEGUMES

SALADE VERTE

SAINT NECTAIRE FERMIER "Les marmottes 63"

MOUSSE CHOCOLAT MAISON

mercredi 16 septembre 2020

FEUILLETE AU FROMAGE

ROTI DE DINDE AU FOUR "Moriceau 63"

EPINARDS

KIRI

FRUIT DE SAISON

jeudi 17 septembre 2020

CELERI REMOULADE

BOEUF BOURGUIGNON "Fabre 48"

COURGETTES AUX DEUX POIVRONS

YAOURT AROMATISE

TARTE AUX POMMES MAISON

vendredi 18 septembre 2020

PASTEQUE

BRANDADE DE POISSON

PUREE DE POMMES DE TERRE

CHEVRE

RAISINS

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit

Le menu peut être modifié en cas de rupture du fournisseur

Légende : "Cuisiné par les chefs"



"Produit de notre région"



"Produit bio"



Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.  
Pour toutes informations, merci de vous rapprocher du chef de cuisine gérant.



# ÉCOLE DE PÉRIGNAT LÈS SARLIÈVE

Déjeuner

lundi 21 septembre 2020

**CONCOMBRE VINAIGRETTE**

**PIZZA MAISON**

SALADE VERTE

CAMEMBERT

**ENTREMET VANILLE**

mardi 22 septembre 2020

**SALADE D ENDIVES AU BLEU ET CROUTONS**  
**ESCALOPE DE PORC CHARCUTIERE "Fabre 48"**

FRITES

**CANTAL**

FRUIT DE SAISON

mercredi 23 septembre 2020

**POIREAUX VINAIGRETTE**

ESCALOPE VIENNOISE

**HARICOTS VERTS AUX OIGNONS**

CARRE FRAIS

**PANNA COTTA AU COULIS**

jeudi 24 septembre 2020

**OEUF MAYONNAISE**

**SAUTE DE PORC "Fabre 48"**

**SEMOULE AU JUS**

**BLEU D'AUVERGNE**

FRUIT DE SAISON

vendredi 25 septembre 2020

CROISILLON AU FROMAGE

**FILET DE POISSON FRAIS "Le poisson livreur 63"**

**CHOUX FLEURS PERSILLES**

FROMAGE BLANC

**POMME CUITE A LA CANNELLE**

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit

Le menu peut être modifié en cas de rupture du fournisseur

Légende : "Cuisiné par les chefs"



"Produit de notre région"



"Produit bio"



Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.  
Pour toutes informations, merci de vous rapprocher du chef de cuisine gérant.

# ÉCOLE DE PÉRIGNAT LÈS SARLIÈVE

Déjeuner

lundi 28 septembre 2020

SALADE VERTE  
NUGGETS DE VOLAILLE ET SAUCES  
**PUREE DE POMMES DE TERRE**  
SAINT PAULIN  
COMPOTE POMMES / BANANES

mardi 29 septembre 2020

**TOMATES VINAIGRETTE**  
**GRATIN DE GNOCCHIS**  
**CAROTTES A L'ETOUFEE**  
BRIE  
FRUIT DE SAISON

mercredi 30 septembre 2020

**MOUSSE DE BETTERAVES**  
**ROTI DE PORC "Fabre 48"**  
**POMMES DE TERRE VAPEUR**  
TOMME GRISE  
ILE FLOTTANTE

jeudi 1 octobre 2020

AVOCAT MAYONNAISE  
**PALERON DE BOEUF "Fabre 48"**  
**LEGUMES DU POT**  
**FOURME D'AMBERT**  
**GATEAU D ANNIVERSAIRE**

vendredi 2 octobre 2020

**SALADE D'ENDIVES**  
**FILET DE HOKI MEUNIERE**  
**RIZ AUX PETITS LEGUMES**  
**YAOURT NATURE "Coeur de fermier 63"**  
FRUIT DE SAISON

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit

Le menu peut être modifié en cas de rupture du fournisseur

Légende : "Cuisiné par les chefs"



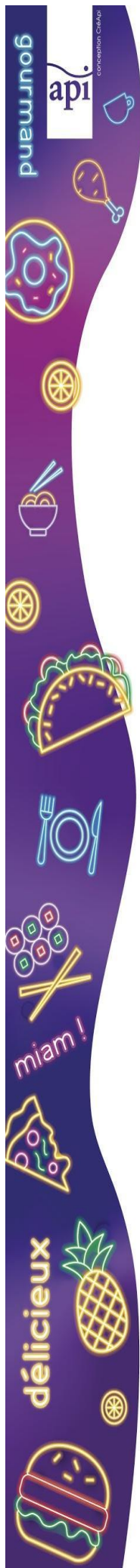
"Produit de notre région"



"Produit bio"



Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.  
Pour toutes informations, merci de vous rapprocher du chef de cuisine gérant.



# ÉCOLE DE PÉRIGNAT LÈS SARLIÈVE

Déjeuner

lundi 5 octobre 2020

**SALADE DE LENTILLES DU PUY**  
**QUENELLES NATURE SAUCE TOMATE**  
**COURGETTES SAUTEES**  
EMMENTAL  
RAISINS

mardi 6 octobre 2020

AVOCAT  
**PAELLA**  
**RIZ JAUNE**  
SAMOS  
**TARTE AUX FRAMBOISES**

mercredi 7 octobre 2020

**CELERI AUX RAISINS**  
**BOEUF MIRONTON "Fabre 48"**  
**POMMES DE TERRE VAPEUR**  
TOMME  
POIRES AU SIROP

jeudi 8 octobre 2020

FEUILLETE HOT DOG  
**POULET FRAIS ROTI "Moriceau 63"**  
**DUO DE HARICOTS**  
**SAINT NECTAIRE**  
FRUIT DE SAISON

vendredi 9 octobre 2020

**SALADE VERTE AUX HERBES FRAICHES**  
**CASSOLETTE DE SAUMON FRAIS A LA CREME**  
**POLENTA CREMEUSE**  
PETIT SUISSE  
**CRUMBLE**

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit

Le menu peut être modifié en cas de rupture du fournisseur

Légende : "Cuisiné par les chefs"



"Produit de notre région"



"Produit bio"



Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.  
Pour toutes informations, merci de vous rapprocher du chef de cuisine gérant.

# ÉCOLE DE PÉRIGNAT LÈS SARLIÈVE

Déjeuner

lundi 12 octobre 2020

1/2 PAMPLEMOUSSE

**SAUTE DE DINDE "Moriceau 63"**

**FLAGEOLETS VERTS**

TOMME BLANCHE

**ENTREMET PRALINE**

mardi 13 octobre 2020

**CELERI AU CITRON**

**PATE AUX POMMES DE TERRE**

SALADE VERTE

CAMEMBERT

POIRE

mercredi 14 octobre 2020

**CHOU ROUGE VINAIGRETTE**

**BOULES DE BOEUF SAUCE TOMATE**

**PATES**

YAOURT NATURE

**ANANAS ROTIS**

jeudi 15 octobre 2020

FRIAND A LA VIANDE

**BLANQUETTE DE VEAU "Fabre 48"**

**BRUNOISE DE LEGUMES**

PETIT SUISSE AUX FRUITS

KIWI

vendredi 16 octobre 2020

SALADE VERTE

**FEUILLETE SAUMON ET POIREAUX**

**PATES**

BLEU D'AUVERGNE

**PANNA COTTA AU COULIS DE FRUITS ROUGES**

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit

Le menu peut être modifié en cas de rupture du fournisseur

Légende : "Cuisiné par les chefs"



"Produit de notre région"



"Produit bio"



Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.  
Pour toutes informations, merci de vous rapprocher du chef de cuisine gérant.



# ÉCOLE DE PÉRIGNAT LÈS SARLIÈVE

Déjeuner

lundi 2 novembre 2020

**SALADE D'ENDIVES AUX POMMES**  
**PAUPIETTE DE VEAU A LA MOUTARDE**  
**LENTILLES VERTES**  
**FAISSELLE**  
**COCKTAIL DE FRUITS TROPICAL**

mardi 3 novembre 2020

**TABOULE**  
**OMELETTE A LA PORTUGAISE**  
**CHAMPIGNONS SAUTES**  
**SAINT NECTAIRE**  
**FRUIT DE SAISON**

mercredi 4 novembre 2020

**SALADE VERTE**  
**CHILI CON CARNE**  
**BOULGHOUR**  
**BRIE**  
**MOELLEUX AUX POMMES**

*Repas  
Halloween*

jeudi 5 novembre 2020

**TARTE A LA CITROUILLE ET MACHE**  
**EMINCE DE VOLAILLE AUX EPICES DE SORCIERES**  
**RISOTTO POTIRON ET ROMARIN**  
**FROMAGE BLANC**  
**MUFFIN SANGUIN**



vendredi 6 novembre 2020

**ROSETTE, CORNICHON**  
**FILET DE POISSON FRAIS "Le poisson livreur 63"**  
**PATES AU BEURRE**  
**CANTAL**  
**FRUIT DE SAISON**

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit

Le menu peut être modifié en cas de rupture du fournisseur

Légende : "Cuisiné par les chefs"



"Produit de notre région"



"Produit bio"



Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.  
Pour toutes informations, merci de vous rapprocher du chef de cuisine gérant.