



api

Ecole de Pérignat lès Sarliève

DEJEUNER

Smile
C'EST BON DE SE SENTIR BIEN



Lundi

04 mars

Mardi

05 mars

Mercredi

06 mars

Jeudi

07 mars

Vendredi

08 mars

Poireaux vinaigrette
Sauté de dinde à l'ananas
Pommes croquette
Bleu d'auvergne
Pommes

Salade verte
Emincé de thon frais à la provencale
Carottes persillées
Yaourt aux fruits
Tarte Bourdaloue

Pâté Végétal
Escalope de porc
Poêlée de légumes
Tomme noire
Compote "maison"



Choux rouges vinaigrette
Sauté de bœuf de "Lozère Basquaise"
Semoule aux épices
St Nectaire
Crème au caramel



Salade de Haricots verts
Saucisse aux choux verts
Petits pois
Fromage blanc
Tarte aux Kiwis

MENU VERT

Toutes les viandes bovines, porc et volaille sont d'origine Française

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.

Lundi

11 mars

Tartine de jambon cru
 Blanquette de volaille à l'ancienne
 Jardinière de légumes
 Petit suisse
 Poire

Mardi

12 mars



Salade de chicon, miel et noix
 Lasagnes
 "Maison"
 St Nectaire
 Compote tous fruits "maison"

MENU HOLLANDAIS

Mercredi

13 mars

Salade de harengs
 Emincé de volaille sauce Hollandaise
 Haricots verts
 Gouda
 Gâteau aux épices Hollandais

Judi

14 mars

Salade de maïs
 Sauté de veau aux petits légumes
 Côtes de blettes au jus
 Bleu d' Auvergne
 Riz au lait de coco

MENU BIO

Vendredi

15 mars



Salade verte bio
 Rôti de porc braisé bio
 Pommes vapeur bio
 Camembert bio
 Orange bio

Toutes les viandes bovines, porc et volaille sont d'origine Française

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.



api

Ecole de Pérignat lès Sarliève

DEJEUNER

Smile
C'EST BON DE SE SENTIR BIEN



Lundi

18 mars

Velouté de poireaux et pommes de terre

Omelette au fromage

Pâtes au beurre

Gouda

Kiwi

Mardi

19 mars

Carottes rapées au curry

Pavé de colin sauce crevettes

Riz thaï

Faisselle

Crumble aux fruits rouges

Mercredi

20 mars

Champignons à la grecque

Emincé de bœuf sauce tartare

Petits pois et carottes

St Paulin

Bugnes à l'orange

Judi

21 mars

Salade de concombres

Sauté de canard au caramel

Blé

Brie

Fruits au sirop

Vendredi

22 mars

Salade de pâtes

Nuggets de poisson pané

Poêlée de légumes

Yaourt nature

Banane

Toutes les viandes bovines, porc et volaille sont d'origine Française

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.



Ecole de Pérignat lès Sarliève

DEJEUNER

Smile
C'EST BON DE SE SENTIR BIEN



Lundi

25 mars

Mardi

26 mars

Mercredi

27 mars

Judi

28 mars

Vendredi

29 mars

Flan aux pruneaux et choux
Steak haché sauce barbecue
Semoule et légumes
Mimolette
Clémentine

Salade verte
Emincé de bœuf sauce piquante
Riz créole
Yaourt
Compote de fruits

MENU BIO



Rillettes de sardines
Escalope de porc
Purée de patates douces
Carré frais
Pomme

Céleri rémoulade
Tajine de volaille
Duo de courgettes persillées
Cantal
Bavarois aux fruits

Betteraves à l'échalotes
Marmite de poisson
Tagliatelles
Fromage blanc
Gâteau d'anniversaire



Toutes les viandes bovines, porc et volaille sont d'origine Française

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.



api

Ecole de Pérignat lès Sarliève

DEJEUNER

Smile
C'EST BON DE SE SENTIR BIEN



Lundi

01 avril

Radis beurre
Risotto forestier
aux dés de volaille
Gouda
Crème caramel

Mardi

02 avril

Salade de perles
Koulibiac de saumon frais
Haricots verts persillés
Fromage blanc
Kiwi

Mercredi

03 avril

Maïs en salade bio
Sauté de veau marengo BIO
Coquillettes BIO
Cantal BIO
Banane BIO

MENU BIO



Judi

04 avril

Poireaux mimosa
Echine de porc au thym
Macaroni
Fromage à tartiner
Orange

Vendredi

05 avril

Carottes râpées aux raisins
Paleron de bœuf
Navets braisés
Camembert
Tarte au chocolat

Toutes les viandes bovines, porc et volaille sont d'origine Française

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.

api

Ecole de Pérignat lès Sarliève

DEJEUNER

Smile
C'EST BON DE SE SENTIR BIEN



Lundi

08 avril

Asperges en salade
Saucisse de "Lozère"

Purée "maison"

Brie

Kiwi



Mardi

09 avril

Sauté de poulet
Poêlée de légumes

St Nectaire "les Marmottes"

Ile Flotante



Mercredi

10 avril

Mais aux poivrons
Parmentier de Millet et son crumble

Pommes vapeur

Chèvre

Pomme

Judi

11 avril

Quiche au saumon
Sauté d'agneau aux olives

Cœur de blé forestière

Petit filou

Banane

Vendredi

12 avril

Chou blanc rémoulade
Colin à la Dieppoise

Carottes braisées

Tartare

Gâteau d'anniversaire



Toutes les viandes bovines, porc et volaille sont d'origine Française

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.