

api

Smile
C'EST BON DE SE SENTIR BIEN



Ecole de Pérignat lès Sarliève

DEJEUNER



Boulettes de boulghour quinoa pois chiches

Poulet rôti sauce diable
Pommes vapeur persillées
Bleu d' Auvergne
Kiwi

Lundi
29 avril

Salade verte vinaigrette "maison"

Filet de colin à l'oseille
Julienne de légumes au curcuma
Yaourt nature
Gâteau d' Anniversaire

Mardi
30 avril



Mercredi
01 mai

FÊTE DU TRAVAIL



Jeudi
02 mai

Tomates basilic
Paleron de bœuf "Local, 48" sauce poivre vert
Coquillettes au beurre
Cantal



Fromage blanc aux pommes caramélisées

Vendredi
03 mai

Salade de blé à la ciboulette
Saucisson en Brioche sauce Madère
Duo de courgettes
Petit Suisse
Pomme

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



api



Smile
C'EST BON DE SE SENTIR BIEN



Ecole de Pérignat lès Sarliève

DEJEUNER

Quiche aux champignons "Maison"

Sauté de dinde provençal

Carottes braisées

Petit suisse

Poire

Avocat aux crevettes

Boulettes de Bœuf sauce Ketchup

Pommes rissolées

St Nectaire "Local, 63"

Compote "Maison"



Lundi

06 mai

Mardi

07 mai

Mercredi

08 mai

Jeudi

09 mai

Vendredi

10 mai

FÉRIÉ - 8 MAI 1945

Concombres à la crème et cerfeuil

Rôti de veau à la normande "Local, 48"

Haricots Verts en persillade

Carré frais

Tarte aux framboises "maison"

Choux-fleurs mimosa

Lasagnes au saumon et épinards "maison"

Salade verte

Yaourt

Banane



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

Ecole de Pérignat lès Sarliève

DEJEUNER

ANIMATION ROSE / VIOLET

Betteraves rouges

Marmitte de saumon aux petits légumes

Aubergines grillées

Fromage blanc au coulis fruits rouges

Fraises au sucre

Radis beurre

Omelette Forestière

Brocolis Béchamel

Fromage blanc à la vanille

Feuilleté aux poires caramélisé

Carottes à la marocaine

Tortillas aux œufs

Salade verte

Camembert

Yaourt à la vanille

Julienne de courgettes

Poule au Pot

Riz Pilaf

Vache qui rit

Crumble à l'abricot

MENUS
BIO



Taboulé à l'oriental "maison"

Nuggets de poisson sauce tartare

Poêlée de légumes au beurre de ciboulette

Yaourt nature "Local, 63"

Salade de fruits rouges



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

Ecole de Pérignat lès Sarliève

DEJEUNER

Lundi
20 mai

Friand au fromage
Steak haché sauce au bleu
Frites
St Nectaire "Local, 15"
Salade de fruits frais

ANIMATION BRETAGNE



Mardi
21 mai

Fonds d'artichauts aux moules
Kig ha farz
Choux, Navets, carottes, pommes de terre
Fromage blanc crème de marrons
Crêpe

Mercredi
22 mai

Filet de hareng pommes à l'huile
Sauté de porc au miel et citronnelle
Pommes vapeur
Comté
Abricots

Jeudi
23 mai

Tomates basilic
Escalope Panée
Haricots verts persillés
Brie
Flan pâtissier

Vendredi
24 mai

Asperges et mais mimosa
Filet de cabillaud au beurre Blanc
Cœurs de blé
Petit suisse
Banane

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

api

Smile
C'EST BON DE SE SENTIR BIEN



Ecole de Pérignat lès Sarliève

DEJEUNER

Carottes râpées
Sauté de poulet au thym
Riz
Camembert
Pomme



Salade de blé à la menthe
Pavé de colin sauce crevettes
Courgettes fraîches à la provençale
Fromage blanc (Montlait)
Gâteau d'anniversaire



Macédoine de légumes
Blanquette de veau "Locale, 48" à l'ancienne
Cœurs de blé
Cantal de Charrade "Local, 15"
Fruits au sirop



ASCENSION

FERMÉ

Lundi
27 mai

Mardi
28 mai

Mercredi
29 mai

Jeudi
30 mai

Vendredi
31 mai

MENUS
BIO

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

Ecole de Pérignat lès Sarliève

DEJEUNER

Lundi
03 juin

Salade de lentilles aux lardons
Feuilleté à la viande
Mâche
Fromage blanc au sucre
Pêche

Mardi
04 juin

MENUS
BIO

Salade fraîcheur
Sauté de volaille aux olives
Poêlée de légumes
Camembert
Crème aux œufs

Mercredi
05 juin

CUISINE
PAR NOS
CHEFS

Flan de poireaux "maison"
Bœuf mariné aux herbes fraîches
Pommes de terre "Locales, 63" à la vapeur
Emmental

Jeudi
06 juin



Méli-mélo de melon à la menthe

Tartine de saumon mariné
Sauté d'agneau aux aromates
Semoule et ses légumes
Fromage blanc sucré
Fraises Chantilly

Vendredi
07 juin

Melon
Pavé de lieu aux amandes grillées
Petits pois à la française
Cantal
Crème caramel "maison"

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

Ecole de Pérignat lès Sarliève

DEJEUNER

PENTECÔTE

Lundi
10 juin

Mardi
11 juin

Mercredi
12 juin

Jeudi
13 juin

Vendredi
14 juin



Saucisson sec
Brandade de morue
"maison"
Fromage de chèvre
Abricots

Gaspacho "maison"
Rôti de veau "Local, 48" à la normande
Coquillettes au beurre
Bleu d' Auvergne
Cocktail de fruits rouges



Pastèque
Rôti de dindonneau au jus
Tomates à la provençale
Petit suisse aux fruits
Brownie "maison"

Salade d'artichauts au vinaigre balsamique
Paëlla au poisson "maison"
Riz safrané
Tomme noire
Pomme

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