



**BONNE RENTRÉE !
VENEZ DÉCOUVRIR VOTRE
NOUVEAU SELF**

lundi 2 septembre 2019

SALADE D'ASPERGES ET MAÏS
POULET RÔTI AUX HERBES "LOCAL 63"
POMMES RISSOLÉES
BLEU D'AUVERGNE
PÊCHE

mardi 3 septembre 2019

MELON
FILET DE CABILLAUD À LA GRENOBLOISE
JULIENNE DE LÉGUMES
YAOURT NATURE "LOCAL CŒUR DE FERMIER"
TARTE BOURDALOUE

mercredi 4 septembre 2019

TARTE AU THON ET POIVRONS
SAUTÉ DE PORC "LOCAL DE LOZERE"
COURGETTES SAUTÉES
EMMENTAL
COMPOTE "MAISON"

**MENU
BIO**

jeudi 5 septembre 2019

TOMATES EN SALADE
SAUTÉ DE BŒUF "LOCAL DE LOZERE"
MACARONI AU BEURRE
CAMEMBERT
GLACE

vendredi 6 septembre 2019

TABOULÉ ORIENTAL
CHIPOLATAS AUX HERBES
CAROTTES BRAISÉES
YAOURT NATURE
NECTARINE

Toutes les viandes bovines, porcs et volailles sont d'origine Française.

Légende : "Fait maison"



/"Produit local"



/"Produit bio"





Ecole de Pérignat les Sarliève

DEJEUNER

lundi 9 septembre 2019

DARTOIS AU FROMAGE "MAISON"
ÉMINCÉS DE DINDE À LA MOUTARDE
FLAN DE COURGETTES FRAÎCHES
EMMENTAL
POMME

mardi 10 septembre 2019

PASTÈQUE
SPAGHETTI
BOLOGNAISE
BABYBEL
FROMAGE BLANC AUX FRUITS ROUGES

mercredi 11 septembre 2019

CAROTTES RÂPÉES
SAUTÉ DE DINDE À L'INDIENNE
BLÉ ET SES PETITS LÉGUMES
CAMEMBERT
SALADE DE FRUITS FRAIS

jeudi 12 septembre 2019

MELON CHARENTAIS
PAUPIETTES DE VEAU "LOCALES 48" AUX RAISINS SECS
TOMATES À LA PROVENCALE
ST NECTAIRE "LOCAL FERME DES MARMOTTES"
GÂTEAU DE SEMOULE AU CARMEL

vendredi 13 septembre 2019

SALADE DE CŒURS DE PALMIER
PAËLLA DE LA MER
"MAISON"
YAOURT AUX FRUITS
RAISINS

Toutes les viandes bovines, porcs et volailles sont d'origine Française.

Légende : "Fait maison"



/"Produit local"



/"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.

Ecole de Pérignat les Sarliève

DEJEUNER

lundi 16 septembre 2019

CHAMPIGNONS À LA GRECQUE "MAISON"

ŒUFS BROUILLÉS À LA TOMATE

FRITES

TOMME NOIRE

ABRICOTS

ANIMATION
AUTOUR DU RAISIN

mardi 17 septembre 2019

TARTINE AU BLEU ROQUETTE ET RAISINS

SAUTÉ DE PORC À LA MOUTARDE DE RAISINS

CAROTTES PERSILLÉES FRAÎCHES

YAOURT

CLAFOUTIS AUX RAISINS



mercredi 18 septembre 2019

BETTERAVES VINAIGRETTE

RÔTI DE BŒUF "LOCAL LOZERE"

GRATIN DE PÂTES

ST PAULIN

GLACE

jeudi 19 septembre 2019

MELON BIO

SAUTÉ DE POULET SAUCE FORESTIÈRE

RIZ PILAF BIO

YAOURT BIO

POMME AU FOUR CAMELISÉE BIO

vendredi 20 septembre 2019

SALADE PIÉMONTAISE

FILET DE COLIN SAUCE CITRON

POÊLÉE DE LÉGUMES AUX CHAMPIGNONS

BRIE

BANANE

Toutes les viandes bovines, porcs et volailles sont d'origine Française.

Légende : "Fait maison"



/"Produit local"



/"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.

Ecole de Pérignat les Sarliève

DEJEUNER

lundi 23 septembre 2019

QUICHE AUX LÉGUMES "MAISON"

BOULES DE BŒUF AU JUS

HARICOTS VERTS À LA PAYSANNE

ST NECTAIRE "LOCAL GAEC DES MARMOTTES"

PRUNE

mardi 24 septembre 2019

CAROTTES RÂPÉES AUX POMMES

JOUE DE PORC "LOCALE DE LOZERE" À LA DIJONNAISE

PÂTES AU BEURRE

FAISSELLE "LOCALE CŒUR DE FERMIER"

COMPOTE TOUS FRUITS "MAISON"

mercredi 25 septembre 2019

SARDINES AU BEURRE

TAJINE D'AGNEAU "LOCAL DE LOZERE" AUX POMMES

BOULGOUR AUX ÉPICES

CROCLAIT

BANANE

jeudi 26 septembre 2019

COURGETTES RÂPÉES AU CUMIN

CUISSE DE POULET GRILLÉE "LOCALE 63"

RIZ

CHÈVRE

PANNA COTTA

vendredi 27 septembre 2019

MACÉDOINE DE LÉGUMES

POISSON PANÉ SAUCE TARTARE

POMMES DE TERRE VAPEUR

YAOURT NATURE

GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE



Toutes les viandes bovines, porcs et volailles sont d'origine Française.

Légende : "Fait maison"



/"Produit local"



/"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.



Ecole de Pérignat les Sarliève

DEJEUNER

lundi 30 septembre 2019

TOMATES MOZZARELLA
ÉMINCÉS DE DINDE AUX OLIVES "LOCAUX 63"
RIZ PILAF
CANTAL
ÎLE FLOTTANTE

mardi 1 octobre 2019

SALADE DE POMMES DE TERRE AUX NOIX
PAUPIETTE DE VEAU "LOCALE DE LOZERE"
HARICOTS À LA PROVENCALE
PETIT SUISSE
NECTARINE

mercredi 2 octobre 2019

PASTÈQUE
PALETTE DE PORC À LA DIABLE
LENTILLES AU JUS
ST NECTAIRE "LOCAL GAEC DES MARMOTTES"
ABRICOTS AU SIROP

jeudi 3 octobre 2019

POIREAUX VINAIGRETTE
PARMENTIER DE COLIN
"MAISON"
YAOURT AUX FRUITS
BANANE

vendredi 4 octobre 2019

CONCOMBRES À LA CIBOULETTE
MIJOTÉ DE BŒUF À L'ANCIENNE
CAROTTES FRAÎCHES
FOURME D'AMBERT
BROWNIE AU CHOCOLAT ET COULIS FRUITS ROUGES

Toutes les viandes bovines, porcs et volailles sont d'origine Française.

Légende : "Fait maison"  / "Produit local"  / "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.



Ecole de Pérignat les Sarliève

DEJEUNER

lundi 7 octobre 2019



CHOUX FLEURS EN VINAIGRETTE
TARTE PAILLASSON POIREAUX POMMES DE TERRE
SALADE VERTE
YAOURT "LOCAL CŒUR DE FERMIER 63"
NECTARINE

MENU
BIO

mardi 8 octobre 2019

SALADE VERTE BIO
ÉMINCÉS DE POULET BIO AU CURRY
RIZ BIO
CAMEMBERT BIO
POIRE BIO

mercredi 9 octobre 2019

CŒURS D'ARTICHAUTS VINAIGRETTE BALSAMIQUE
LASAGNES
"MAISON"
ST NECTAIRE
CRÈME AUX ŒUFS

jeudi 10 octobre 2019

RILLETES DE THON SUR PAIN GRILLÉ
MERGUEZ
COUSCOUS "MAISON"
LAITAGE
COCKTAIL DE FRUITS FRAIS

vendredi 11 octobre 2019

SALADE VERTE VINAIGRETTE "MAISON"
NUGGETS DE COLIN
ÉPINARDS À LA NOIX DE MUSCADE
CARRÉ FRAIS
TARTE À L'ANANAS

Toutes les viandes bovines, porcs et volailles sont d'origine Française.

Légende : "Fait maison"  / "Produit local"  / "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.



Ecole de Pérignat les Sarliève

DEJEUNER

lundi 14 octobre 2019

CÉLÉRI VINAIGRETTE
BLANQUETTE DE VOLAILLE "LOCALE MORICEAU" À
L'ANCIENNE
COURGETTES ET CAROTTES PERSILLÉES
KIRI
TIRAMISU

mardi 15 octobre 2019

SAUCISSON SEC
CASSOLETTE DE LA MER "FOURNISSEUR LOCAL POISSON
LIVREUR"
POMMES VAPEUR
ST NECTAIRE "LOCAL LES MARMOTTES"
RAISINS

mercredi 16 octobre 2019

ASPERGES MIMOSA
RÔTI DE VEAU "LOCAL DE LOZERE"
TAGLIATELLES
COMTÉ
KIWI

jeudi 17 octobre 2019

CHOUX ROUGES À LA PAYSANNE
PILONS DE POULET À LA CORIANDRE "LOCAUX MORICEAU"
HARICOTS VERTS
FROMAGE BLANC
TARTE AUX POMMES "MAISON"

vendredi 18 octobre 2019

BETTERAVES ROUGES CIBOULETTE
ÉMINCÉS DE PORC PROVENÇAL "LOCAUX DE LOZERE"
RIZ PILAF
YAOURT
POMME



Toutes les viandes bovines, porcs et volailles sont d'origine Française.

Légende : "Fait maison"  / "Produit local"  / "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.