

ÉCOLE DE PÉRIGNAT LÈS SARLIÈVE

Déjeuner

Menu BIO

lundi 29 mars 2021



BETTERAVE VINAIGRETTE

ÉMINCÉ DE VOLAILLE "Local 63" FORESTIÈRE

COQUILLETES

BLEU D'AUVERGNE AOP "Local 63"

FRUIT DE SAISON

mardi 30 mars 2021

TABOULÉ

POT AU FEU

LÉGUMES DU POT

YAOURT "Coeur de Fermier"

COMPOTE

mercredi 31 mars 2021

SEGMENTS DE PAMPLEMOUSSE

CHIPOLATAS "Locales 63"

PÂTES

SAINT PAULIN

PUDDING "Cuisiné par les chefs"

jeudi 1 avril 2021

SALADE VERTE "Fraîche" EMMENTAL ET CROÛTONS

PARMENTIER DE LÉGUMES GRATINÉS

POÊLÉE DE LÉGUMES DE SAISON

CAMEMBERT

TARTE AUX POMMES

vendredi 2 avril 2021

SALADE COLESLAW "Fraiches"

CALAMARS À LA ROMAINE

RIZ

CHÈVRE

ENTREMETS FLAN PRALINÉ

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit

Le menu peut être modifié en cas de rupture du fournisseur

Légende : "Cuisiné par les chefs"



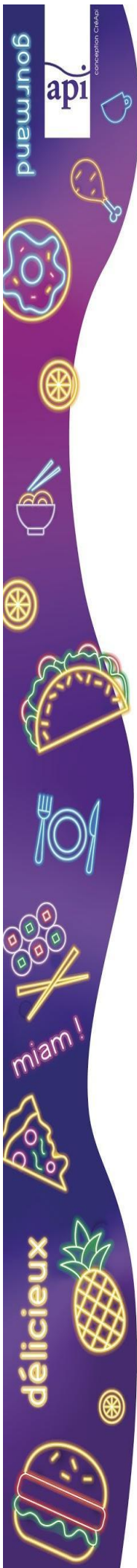
"Produit local"



"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.



ÉCOLE DE PÉRIGNAT LÈS SARLIÈVE

Déjeuner

lundi 5 avril 2021

PÂQUES



Journée verte

mardi 6 avril 2021

HARICOTS VERTS EN SALADE
TARTE AU FROMAGE ET OSEILLE
SALADE VERTE
BRIE

PANNA COTTA AU COULIS DE KIWIS

mercredi 7 avril 2021

ENDIVES "Fraîches" VINAIGRETTE
SAUTÉ DE DINDE "Local 63" VALLÉE D'AUGE
POMMES DE TERRE AU FOUR "Fraîches"
YAOURT AROMATISÉ
SALADE DE FRUITS

jeudi 8 avril 2021

CAROTTES RÂPÉES CITRON CIBOULETTE
NAVARIN D'AGNEAU "Local 48" EN SAUCE
COQUILLETTES
SAINT NECTAIRE AOP "Local 63"
MOUSSE AU CHOCOLAT

vendredi 9 avril 2021

QUICHE LORRAINE "Cuisinée par les chefs"
FILET DE POISSON "Frais" SAUCE PROVENÇALE
CAROTTES "Fraîches"
FROMAGE BLANC "Coeur de fermier"
FRUIT DE SAISON

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit

Le menu peut être modifié en cas de rupture du fournisseur

Légende : "Cuisinée par les chefs"



"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.

ÉCOLE DE PÉRIGNAT LÈS SARLIÈVE

Déjeuner

lundi 26 avril 2021

TARTINE DE RILLETTES DE POISSON "Préparée par les chefs"
RÔTI DE PORC "Local 48" SAUCE BRUNE
RIZ PILAF
YAOURT "Local"
MOUSSE AUX FRAMBOISES

mardi 27 avril 2021

SALADE "Fraîche" COMPOSÉE ET CROÛTONS
OMELETTE À LA CIBOULETTE
GRATIN DAUPHINOIS
SAINT NECTAIRE AOP "Local 63"
GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE



mercredi 28 avril 2021

PIZZA REINE "Cuisinée par les chefs"
ESCALOPE VIENNOISE ET CITRON
POIREAUX BÉCHAMEL
CAMEMBERT
CHOCOLAT LIÉGEOIS "Cuisiné par les chefs"

jeudi 29 avril 2021

CONCOMBRE À LA CIBOULETTE
BOEUF "Local 48" MIROTON
EMBEURRÉE DE CHOUX "Frais"
PETIT SUISSE
POMPE AUX POMMES

vendredi 30 avril 2021

CÉLERI RÉMOULADE
BRANDADE DE POISSON
PURÉE DE POMMES DE TERRE "Fraîches"
CANTAL AOP "Local 63"
SALADE DE FRUITS "Frais"

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 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.



miam !



délicieux

ÉCOLE DE PÉRIGNAT LÈS SARLIÈVE

Déjeuner

lundi 3 mai 2021

CONCOMBRE "Frais"
PÂTES BOLOGNAISE
VIANDE HACHÉE VBF
YAOURT "Local"
FRUIT DE SAISON

mardi 4 mai 2021

SALADE VERTE "Fraîche"
CORDON BLEU
COEURS DE BLÉ
FROMAGE À TARTINER
FRUIT DE SAISON

mercredi 5 mai 2021

HARICOTS VERTS VINAIGRETTE
LONGE DE PORC "Locale 48" AU CIDRE
CHOUX FLEURS
CHÈVRE
ENTREMETS À LA PISTACHE

jeudi 6 mai 2021

SALADE COMPOSÉE RADIS ET POMMES
BLANQUETTE DE VEAU "Locale 48"
CAROTTES "Fraîches"
BLEU D'AUVERGNE AOP "Local 63"
GÂTEAU AU CHOCOLAT

vendredi 7 mai 2021

PÂTÉ DE CAMPAGNE
FILET DE POISSON "Frais" SAUCE TOMATE
SEMOULE
FROMAGE BLANC "Local"
POIRE AU SIROP

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 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.

ÉCOLE DE PÉRIGNAT LÈS SARLIÈVE

Déjeuner

lundi 10 mai 2021

BETTERAVES AUX DÉS DE FROMAGE
STEAK HACHÉ VBF SAUCE AU POIVRE
POMMES DE TERRE RISSOLÉES
CANTAL AOP "Local 63"
FRUIT DE SAISON

mardi 11 mai 2021

SALADE DE LENTILLES À L'ÉCHALOTE
PIZZA FAÇON SAVOYARDE (sans lardons)
COURGETTES "Fraîches"
CHÈVRE
COMPOTE "Cuisinée par les chefs"

mercredi 12 mai 2021

Menu BIO



SALADE VERTE
RÔTI DE PORC "Local 48" A LA DIJONNAISE
PÂTES
CAMEMBERT
CRÈME DESSERT AU CHOCOLAT

jeudi 13 mai 2021

FÉRIÉ

vendredi 14 mai 2021

FERMÉ

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit

Le menu peut être modifié en cas de rupture du fournisseur

Légende : "Cuisiné par les chefs"



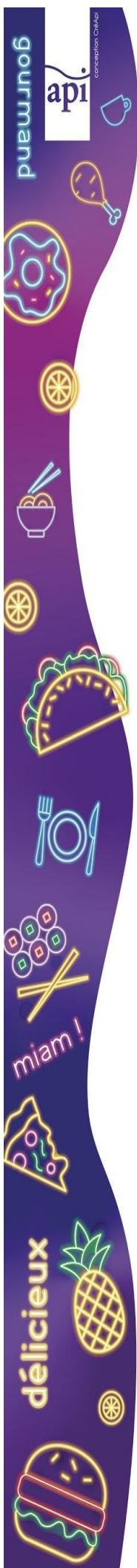
"Produit local"



"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.



ÉCOLE DE PÉRIGNAT LÈS SARLIÈVE

Déjeuner

lundi 17 mai 2021

SALADE DE POMMES DE TERRE ET CORNICHON

CROUSTIFROMAGE

COQUILLETTES

SAINT NECTAIRE AOP "Local 63"

FRUIT DE SAISON

mardi 18 mai 2021

SALADE EXOTIQUE AUX CREVETTES "Coeur de palmier, maïs,
ananas"

CÔTE DE PORC "Locale 48" AU THYM

FRITES

KIRI

GLACE

mercredi 19 mai 2021

RADIS, BEURRE

DAUBE DE BOEUF "Locale 48" PROVENÇALE

COEURS DE BLÉ

BLEU D'AUVERGNE AOP "Local 63"

POMME RÔTIE ET COULIS DE FRUITS

jeudi 20 mai 2021

ROSETTE, CORNICHON

CUISSE DE POULET AUX OLIVES VERTES

POÊLÉE DE COURGETTES "Fraîches"

CANTAL AOP "Local 63"

FRUIT DE SAISON

vendredi 21 mai 2021

SALADE DE TOMATES "Fraîches"

FILET DE POISSON "Frais" SAUCE SAFRANÉ

RIZ JAUNE

YAOURT NATURE

CRUMBLE 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 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.

ÉCOLE DE PÉRIGNAT LÈS SARLIÈVE

Déjeuner

lundi 24 mai 2021

CONCOMBRES "Frais" SAUCE BULGARE
ESCALOPE DE DINDE AUX AROMATES
BOULGOUR
BLEU D'AUVERGNE AOP "Local 63"
FRUIT DE SAISON

Repas bleu

mardi 25 mai 2021

SALADE DE PERLES DE L'OCÉAN
PÂTÉ AUX POMMES DE TERRE "Cuisiné par les chefs"
AUBERGINES
BLEU D'AUVERGNE AOP "Local 63"
TARTE AUX MYRTILLES

mercredi 26 mai 2021

DUO CÉLERI et CAROTTES "Frais"
BOULETTES DE BOEUF VBF SAUCE BASQUAISE
SEMOULE AUX RAISINS
PETIT SUISSE
COMPOTE

jeudi 27 mai 2021

CAKE AU FROMAGE "Cuisiné par les chefs"
RÔTI DE VEAU "Local 48"
RIZ
YAOURT "Local"
FRUIT DE SAISON

vendredi 28 mai 2021

AVOCAT "Frais" SAUCE COCKTAIL
FILET DE COLIN AU BEURRE BLANC
TOMATE "Fraîche" PROVENÇALE
SAINT NECTAIRE AOP "Local 63"
GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE



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 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.



ÉCOLE DE PÉRIGNAT LÈS SARLIÈVE

Déjeuner

lundi 31 mai 2021

SALADE DE TOMATES ET MAÏS
RÔTI DE PORC "Local 48"
RIZ JAUNE
YAOURT AUX FRUITS
COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP

mardi 1 juin 2021

PÂTES AU PESTO
NUGGETS VÉGÉTARIENS
HARICOTS BEURRE
CANTAL AOP "Local 63"
FRUIT DE SAISON

mercredi 2 juin 2021

SEGMENTS DE PAMPLEMOUSSE
TAJINE DE POULET
SEMOULE AUX ÉPICES DOUCES
BRIE
ÎLE FLOTTANTE

jeudi 3 juin 2021

SALADE VERTE COMPOSÉE
SAUTÉ DE BOEUF "Local 48"
CHOUX FLEURS BRAISÉS
FROMAGE BLANC "Local"
CLAFOUTIS "Cuisiné par les chefs"

vendredi 4 juin 2021

JAMBON BLANC, BEURRE
FILET DE POISSON "Frais" SAUCE CHORON
PURÉE DE POMMES DE TERRE "Fraîches"
FROMAGE À TARTINER
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 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.