

T09-14 HERIMENIL PERISCOLAIRE
Du 10/03/2025 au 14/03/2025

Menu

api

Lundi

Coleslaw (**Carottes** et **chou blanc régional**) - vinaigrette 🐷
 Filet de poisson meunière - et citron
 /Omelette
 Gratin de pommes de terre et butternut
Camembert royal 🐷
 Flan chocolat

Mardi

Velouté de légumes
 Paupiette à la dinde 🇫🇷 - Sauce forestière
 /Quenelles - Sauce forestière
Coquillettes Bio 🌿 - Sauce forestière
Edam Bio 🌿
Orange Bio 🌿

Mercredi

Salade de **riz Bio** - vinaigrette 🌿
 Steak haché au veau (VF) 🇫🇷 - Sauce brune
 /Galette végétarienne - sauce brune (s/v)
 Petits pois 🐷
 Fromage frais ail et fines herbes
 Tarte aux pommes 🍷

Jeudi

Céleri Bio - mayonnaise 🌿 🐷
 Sauté de bœuf (VBF) 🇫🇷 🐷 - sauce façon bourguignonne
 /Boulettes végétarienne (S) - sauce échalotes
 Purée de pommes de terre
Gouda Bio 🌿
 Compote **pomme** mangue 🐷

Vendredi

Taboulé (**Semoule Bio**) 🌿
 Tarte savoyarde (**pommes de terre** et raclette) 🐷
Carottes Bio 🌿 🐷
Yaourt à la vanille Bio 🌿 🐷
Banane Bio 🌿

Menus susceptibles de variation selon l'approvisionnement et de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances

* Contient du porc / Toutes nos viandes sont d'origine française sous réserve de difficultés d'approvisionnement et/ou spécification particulière.