

T15-06 HERIMENIL PERISCOLAIRE
Du 13/04/2026 au 17/04/2026

Menu

api

Lundi

Salade de radis rose au fromage frais
 Filet de poisson pané 🍷 - et citron
 /Galette panée blé, fromage et épinards
 Gratin de chou fleur et **pommes de terre** 🍷
Mimolette Bio 🌱
Crème dessert vanille **Bio** 🌱 🍷

Mardi

Céleri - rémoulade 🍷
 Rôti de dinde (VF) 🇫🇷 - Sauce façon ketchup (Préparé par nos chefs)
 /Omelette CE2 🍷 - Sauce façon ketchup (Préparé par nos chefs)
Coquillettes Bio 🌱 - Ratatouille
 Fromage frais nature
 Cake aux pépites de chocolat 🍷

Mercredi

Salade de **riz Bio** - vinaigrette 🌱
Sauté de porc* (R) 🍷 🍷 - Sauce à l'ancienne
 /Émincé végétarien - sauce à l'ancienne (S/V)
 Haricots verts
Fromage blanc sucré HVE 🍷 🍷
 Fruit de saison

Jeudi

Carottes Bio râpées 🌱 🍷 - au jus d'orange
 Couscous aux - Falafels
Semoule Bio 🌱 - Légumes couscous - Bouillon couscous
Camembert royal 🍷
 Compote **pomme** poire 🍷 🍷

Vendredi

Salade iceberg - Vinaigrette
Spaghettis Bio 🌱 - Bolognaise (**Boeuf haché BBC**) 🍷 🍷
 /**Spaghettis Bio** 🌱 - Bolognaise végétarienne (**égrené de pois Bio**) 🌱
Emmental Bio râpé 🌱
 Fruit de saison

