

T15-07 HERIMENIL PERISCOLAIRE

Du 05/10/2026 au 09/10/2026

Menu du Vendredi 9 Octobre 2026 : TOUS ENSEMBLE À TABLE

Menu

Lundi

Coleslaw (**carottes et chou blanc régional**) - vinaigrette 🥕
 Sauté de poulet (VF) 🇫🇷 - Sauce **munster** 🍷
 /Émincé blé pois (végétarien) - Sauce **munster** 🥕
Spaëtzle 🥟 - Haricots verts
Tomme aux fleurs de sureau Bio 🌿
 Fruit de saison

Mardi

Concombre 🥒 - Vinaigrette
 Filet de poisson pané 🐟 - et citron
 /Omelette CE2 🍳
 Gratin de chou fleur et **pommes de terre** 🥔
 Fromage frais nature
 Flan au chocolat (préparé par nos chefs)

Mercredi

Salade de perles - vinaigrette
Saute de porc* (R) 🐷 - Sauce au paprika
 /Boulette blé, tomate, basilic - Sauce au paprika
 Printanière de légumes
 Cheddar
 Fruit de saison

Jeudi

Oeuf dur - et mayonnaise
 Riz de Camargue IGP façon risotto 🍷 - au butternut, - Sauce crémeuse ricotta et parmesan
Royal crémeux 🥟
 Compote **pomme** 🍏

Vendredi

Tartinade (carottes, cumin et fromage frais)
 Parmentier à l'effiloché au canard 🦆
 /Hachis végétarien aux lentilles
Yaourt sucré Bio 🌿
 Roulé à la confiture de fraise

api

Menus susceptibles de variation selon l'approvisionnement et de contenu des substances ou dérivés
 pouvant entraîner des allergies ou intolérances
 * Contient du porc