

T15-07 HERIMENIL PERISCOLAIRE
Du 12/10/2026 au 16/10/2026

Menu

api

Lundi

Salade verte chiffonnade - Vinaigrette
Knack* (Choucroute) 🍷
 /Roulé végétal blé pois
 Pommes de terre Parisienne - **Choucroute** 🍷
 Fromage fondu
 Flan vanille

Mardi

Velouté de potiron
 Cordon bleu à la dinde (VF) 🇫🇷
 /Cordon bleu végétarien
 Potatoes - sauce mayochup
Brie Bio 🌱
 Fruit de saison

Mercredi

Céleri Bio - rémoulade 🌱
 Chili con carne (VBF) 🇫🇷
 /Chili sin carne (haricots rouges et maïs)
Riz Bio 🌱
Camembert royal 🍷
 Compote **pomme** poire 🍷

Jeudi

Terrine de campagne* 🍷
 /Oeuf dur - et mayonnaise
 Dos de colin d'Alaska 🍷 - Sauce moutarde à l'ancienne
 /Galette végétarienne provençale - Sauce moutarde à l'ancienne
Haricots verts Bio 🌱
Fromage blanc sucré HVE 🍷
Banane Bio 🌱

Vendredi

Salade de vers et crottes de souris (**Carottes Bio** - raisins) 🌱 - vinaigrette
 Chaudron aux yeux de dragons (Boulettes blé, & sce tomates) -
 Cheveux de la sorcière (**Spaghettis Bio**) 🌱
 Tomme noire des Pyrénées IGP
 Le délice de Shrek (Cake épinard - vanille)

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