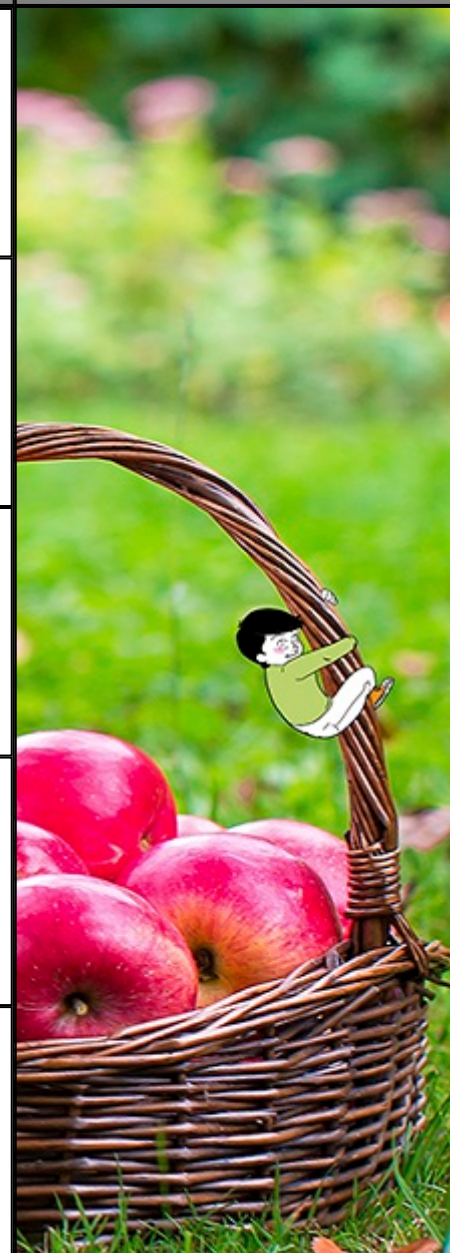


T09 HERIMENIL PERISCOLAIRE
Du 15/04/2024 au 19/04/2024

Menu



Lundi

Chou blanc - vinaigrette
 Croustillant pané au fromage
Semoule Bio - Piperade
Maasdam Bio
 Mousse au chocolat
 /Flan chocolat

Mardi

Salade de maïs - vinaigrette
 Rôti de porc * - Sauce façon ketchup du chef
 /Galette végétarienne - Sauce façon ketchup du chef
 Gratin de chou fleur et **pommes de terre**
Fromage blanc - au sucre
 Fruit de saison

Mercredi

Salade de Chicons - Vinaigrette
 Boulettes au bœuf - Sauce au speculoos
 /Boulettes végétarienne - Sauce au speculoos (S/V)
 Frites
 Fromage frais ail et fines herbes
 Cake aux pommes et amandes

Jeudi

Concombre Bio - Vinaigrette
 Poulet à la reine
 /Sauce bouchée à la reine végétarienne
 Blé - sauce aux champignons
 Tomme des Pyrénées IGP
 Compote **pomme** fraise

Vendredi

Betteraves rouges - vinaigrette à la ciboulette
 Beaufilet de colin poêlé
 /Omelette
Fusillis HVE - **Duo de carottes blanches et rouges Bio**
 Chèvre buche
 Cheesecake

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