

**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.