

T09-14 HERIMENIL PERISCOLAIRE
Du 16/06/2025 au 20/06/2025

Menu

api

Lundi

Salade de maïs, tomates - vinaigrette
 Cordon bleu à la dinde (VF) 🇫🇷
 /Croustillant pané au fromage
 Gratin de chou fleur et pommes de terre 🍷
 Suisse aux fruits
 Fruit de saison

Mardi

Melon
 Riz de Camargue IGP façon risotto 🍷 - aux courgettes, - sauce crémeuse au parmesan
 Fromage fondu
Crème dessert chocolat Bio 🍷 🌱

Mercredi

Concombre Bio 🍷 🇫🇷 - Vinaigrette
 Bouchée - de la mer
 /Boulettes végétarienne (S) - Sauce échalote - ciboulettes (S/V)
Coquillettes Bio 🍷 - Sauce échalote - ciboulettes (S/V)
Emmental Bio 🍷
 Compote **pomme cerise** 🍷

Jeudi

Carottes Bio râpées 🍷 🌱 - vinaigrette
Sauté de porc* (R) 🍷 - Sauce brune
 /Omelette - sauce brune (s/v)
 Purée de pommes de terre
 Cantal A.O.P. 🍷
Cerises 🍷

Vendredi

Salade de **tomates Bio** mozzarella 🍷 🇫🇷 - Vinaigrette
 Rôti de bœuf (VBF) 🇫🇷
 /Galette végétarienne
Blé Bio 🍷 🌱 - Haricots verts
Brie 🍷
 Semoule au lait vanillé façon du chef 🍷

