

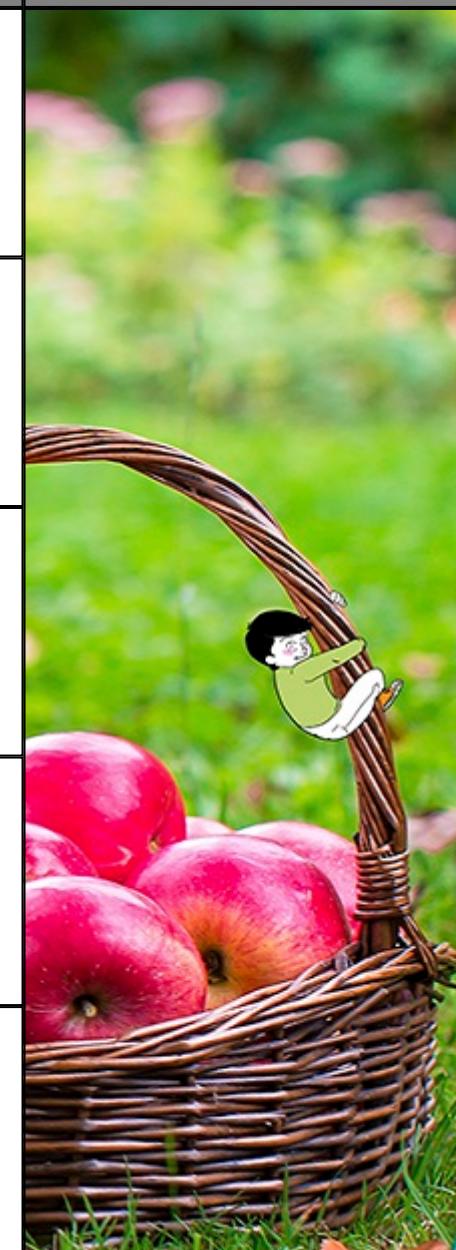
T09-15 HERIMENIL PERISCOLAIRE

Du 12/01/2026 au 16/01/2026

Menu



Lundi	<p>Velouté de carottes Saucisse CE2* /Roulé végétal Haricots blancs à la tomate Fromage blanc sucré HVE 🍼⭐️ Fruit de saison</p>	
Mardi	<p>Betteraves rouges HVE - vinaigrette 🥗 Dhal de lentilles Corail Bio ⚡ Riz Bio ⚡ - Sauce dhal Brie 🍔 Crème dessert vanille Bio 🍦⭐️</p>	
Mercredi	<p>Taboulé (Semoule Bio) ⚡ Émincé de poulet (VF) 🇫 - Sauce brune /Émincé végétarien (S) - sauce brune (s/v) Petits pois 🥬 Fromage fondu Compote pomme banane 🍐⭐️</p>	
Jeudi	<p>Salade iceberg - Vinaigrette Spaghettis Bio ⚡ - Bolognaise (Boeuf haché BBC) 🥩⭐️ /Spaghettis Bio ⚡ - Bolognaise végétarienne (égrené de pois Bio) ⚡ Emmental Bio râpé ⚡ Pomme Bio ⚡</p>	
Vendredi	<p>Duo de chou Bio - vinaigrette ⚡⭐️ Gratin de poisson - en sauce /Omelette CE2 🥬 - en sauce Pommes de terre - Épinards béchamel 🥪 Camembert royal 🍔 Cake ananas coco</p>	



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

* Contient du porc