

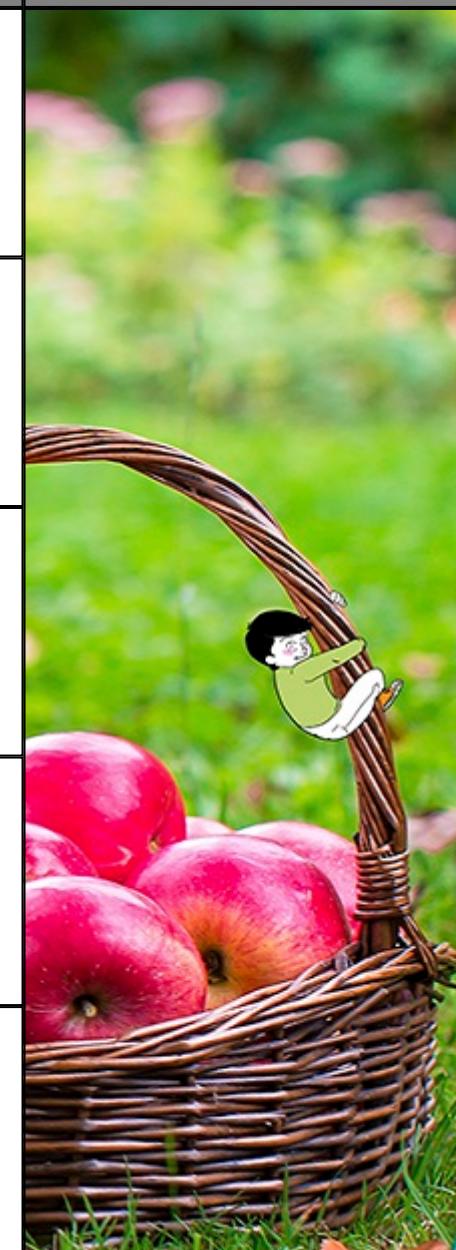
T09-15 HERIMENIL PERISCOLAIRE

Du 19/01/2026 au 23/01/2026

Menu



Lundi	Chou blanc - vinaigrette Filet de poisson pané - et citron /Galette végétarienne Purée de pommes de terre Gouda Bio Fruit de saison
Mardi	Salade iceberg - Vinaigrette Assiette de charcuterie (jambon blanc et rosette)* /Roulé végétal Pommes de terre Fromage à raclette Pavé Balois
Mercredi	Velouté de pommes de terre et céleri Steak haché au veau (VF) - Sauce barbecue /Galette végétarienne - Sauce barbecue Riz Bio Suisse aux fruits Fruit de saison
Jeudi	Oeuf dur - mayonnaise Fusillis HVE - Sauce ricotta épinards Carré Ligueil Smoothie fraise
Vendredi	Carottes Bio râpées - au jus d'orange Rôti de dinde (VF) - Sauce forestière /Omelette CE2 - sauce forestière (S/V) Petits pois carottes Fromage frais ail et fines herbes Mini choux à la vanille



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