

HERLIES RESTAURANT SCOLAIRE T 16

Du 21/09/2026 au 25/09/2026

Menu tradition

Menu tradition

Lundi

Duo de courgettes et carottes - Vinaigrette
Gratin de gnocchis HVE à la provençale 🍷
Camembert Bio de Vendeville Bio 🍷
Fruit de saison
*

Duo de courgettes et carottes - Vinaigrette
Gratin de gnocchis HVE à la provençale 🍷
Fruit de saison
*

Mardi

Tomates - Vinaigrette à l'échalote
Beignets de calamars à la romaine - Sauce tartare 🍷
Pommes de terre Bio vapeur Bio
Cantal AOP 🍷
Yaourt nature sucré de la Ferme Jean Jean Bio 🍷
*

Tomates - Vinaigrette à l'échalote
Beignets de calamars à la romaine - Sauce tartare 🍷
Pommes de terre Bio vapeur Bio
Yaourt nature sucré de la Ferme Jean Jean Bio 🍷
*

Mercredi

Jeudi

Betteraves Bio Bio - Vinaigrette
Boulette de porc façon tomate farcie 🇫🇷
/Émincé de pois sur lit de tomates fraîches
Riz Bio Pilaf Bio
Edam Bio Bio
Fruit de saison
*

Boulette de porc façon tomate farcie 🇫🇷
/Émincé de pois sur lit de tomates fraîches
Riz Bio Pilaf Bio
Edam Bio Bio
Fruit de saison
*

Vendredi

Céleri râpé 🍷 - Sauce rémoulade
Sauté de poulet 🍷 - Sauce au Maroilles AOP 🍷
/Marmite de lieu MSC 🍷 - Sauce au Maroilles AOP 🍷
Petits pois et carottes
Pommes de terre noisette
Pont l'Evêque AOP 🍷
Tarte au sucre du chef (**farine Bio**) 🍷 Bio
*

Céleri râpé 🍷 - Sauce rémoulade
Sauté de poulet 🍷 - Sauce au Maroilles AOP 🍷
/Marmite de lieu MSC 🍷 - Sauce au Maroilles AOP 🍷
Petits pois et carottes
Pommes de terre noisette
Tarte au sucre du chef (**farine Bio**) 🍷 Bio
*

api

