

HERLIES RESTAURANT SCOLAIRE T 16

Du 14/09/2026 au 18/09/2026

Menu tradition

Menu tradition

Lundi

Carottes Bio râpées   - Vinaigrette au citron
Fricassée de limande MSC  - Sauce aux quatres épices
Riz BIO à la tomate 
Biscuit sablé de Retz
Crème dessert chocolat au lait de la Ferme des Anneaux 
*

Carottes Bio râpées   - Vinaigrette au citron
Fricassée de limande MSC  - Sauce aux quatres épices
Riz BIO à la tomate 
Crème dessert chocolat au lait de la Ferme des Anneaux 
*

Mardi

Tomates et mozzarella - Vinaigrette
Émincé de porc local  - Sauce Blackwell
/Bouchées de légumes - Sauce Blackwell
Purée de pommes de terre au lait
Carré Ligueil
Fruit de saison
*

Tomates et mozzarella - Vinaigrette
Émincé de porc local  - Sauce Blackwell
/Bouchées de légumes - Sauce Blackwell
Purée de pommes de terre au lait
Fruit de saison
*

Mercredi

Jeudi

Concombre - Vinaigrette aux fines herbes
Pastasotto aux courgettes fraîches, fromage 
Gouda Bio 
Banane Bio 
*

Concombre - Vinaigrette aux fines herbes
Pastasotto aux courgettes fraîches, fromage 
Banane Bio 
*

Vendredi

Laitue - Vinaigrette balsamique
Paupiette de veau  - Sauce charcutière
/Marmite de lieu MSC  - Sauce façon charcutière
Potiron et pommes de terre façon boulangère 
Saint Môret Bio 
Palet coco (**Farine, Œufs Bio**)  
*

Laitue - Vinaigrette balsamique
Paupiette de veau  - Sauce charcutière
/Marmite de lieu MSC  - Sauce façon charcutière
Potiron et pommes de terre façon boulangère 
Palet coco (**Farine, Œufs Bio**)  
*

api



Nos menus sont susceptibles de variation selon nos approvisionnements
Veillez vous référer au corps du bon de livraison, ci-dessous, pour l'origine des viandes.