

HERLIES RESTAURANT SCOLAIRE T 16

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

		Menu tradition	Menu tradition	
	Lundi	Betteraves Bio - Vinaigrette Sauté de boeuf - Sauce champignons frais /Marmite de poisson MSC - Sauce champignons frais Frites des Hauts de France Mimolette Bio Kiwi Bio *	Betteraves Bio - Vinaigrette Sauté de boeuf - Sauce champignons frais /Marmite de poisson MSC - Sauce champignons frais Frites des Hauts de France Kiwi Bio *	
	Mardi	Potage de potimarron Émincé de porc - Sauce curry, carottes / Émincé végétal au pois - Sauce curry, carottes Semoule Bio Saint Nectaire AOP Yaourt sucré *	Potage de potimarron Émincé de porc - Sauce curry, carottes / Émincé végétal au pois - Sauce curry, carottes Semoule Bio Yaourt sucré *	
	Mercredi	Velouté de poireaux du Ternois (62) Cordon bleu de dinde /Crousti fromager Piperade Quinoa BIO Buchette lait mélange Fruit de saison *	Velouté de poireaux du Ternois (62) Cordon bleu de dinde /Crousti fromager Piperade Quinoa BIO Fruit de saison *	
	Jeudi	Carottes Bio râpées - Vinaigrette à l'orange Marmite de la mer (colin MSC et encornets) - Sauce cotriade Haricots verts Bio persillés Pommes de terre BIO vapeur Vache qui rit Bio Flan nappé caramel *	Carottes Bio râpées - Vinaigrette à l'orange Marmite de la mer (colin MSC et encornets) - Sauce cotriade Haricots verts Bio persillés Pommes de terre BIO vapeur Flan nappé caramel *	
	Vendredi	Salade verte - Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne Croziflette au fromage à raclette Emmental Bio Gâteau au chocolat façon balois (Farine Bio) * Plat signature	Salade verte - Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne Croziflette au fromage à raclette Gâteau au chocolat façon balois (Farine Bio) * Nos menus sont susceptibles de variation selon Veillez vous référer au corps du bon de livraison, ci-de	