

HERLIES RESTAURANT SCOLAIRE T 16
Du 08/06/2026 au 12/06/2026

		Menu tradition	Menu tradition	
	Lundi	Carotte Bio et chou râpé , mayonnaise   Carottes et pois chiches Bio sauce tajine  Semoule Bio  Tomme noire IGP  Ile flottante - Crème anglaise *	Carotte Bio et chou râpé , mayonnaise   Carottes et pois chiches Bio sauce tajine  Semoule Bio  Ile flottante - Crème anglaise *	
	Mardi	Tomates - Vinaigrette aux fines herbes Jambon blanc issu de porc Label Rouge   - Sauce tartare  /Poisson blanc meunière MSC  - Sauce tartare  Pommes de terre rissolées Vache qui rit Bio  Fruit de saison *	Tomates - Vinaigrette aux fines herbes Jambon blanc issu de porc Label Rouge   - Sauce tartare  /Poisson blanc meunière MSC  - Sauce tartare  Pommes de terre rissolées Fruit de saison *	
	Mercredi			
	Jeudi	Pâté de campagne issu de porc Label Rouge  /Salade batavia - Vinaigrette Marmite de la mer (colin MSC et encornets) Sauce cotriade  Pommes de terre Bio vapeur  Carré Liqueil Fruit de saison *	Pâté de campagne issu de porc Label Rouge  /Salade batavia - Vinaigrette Marmite de la mer (colin MSC et encornets) Sauce cotriade  Pommes de terre Bio vapeur  Fruit de saison *	
	Vendredi	Salade de tomates, maïs et avocat - Vinaigrette Chili con carne (à associer avec 70 gr de féculent) /Chili sin carne (à associer avec 70 gr de féculent) Riz Bio Pilaf  Petit moulé nature Flan nappé caramel   *	Salade de tomates, maïs et avocat - Vinaigrette Chili con carne (à associer avec 70 gr de féculent) /Chili sin carne (à associer avec 70 gr de féculent) Riz Bio Pilaf  Flan nappé caramel   *	

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