Herbeys Maternelle
Du 08/12/2025 au 12/12/2025

	Menu
Lundi	Filet de limande MSC - Sauce à l'orange Petits pois CE2 au jus Brique de vache HVE les 4 fermes Liégeois chocolat
Mardi	Céleri râpé - Vinaigrette au fromage blanc et ciboulette Rôti de dinde - Sauce champignons **Semoule Bio** Poire
Mercredi	
Jeudi	Mélange de **coquillettes Bio** et mais - Vinaigrette Sauté de porc - Sauce chorizo Gratin de chou fleur CE2 béchamel Compote fraîche pomme Bio et coing
Vendredi	Potage de légumes (concentré) Chili sin carne Riz de Camargue IGP pilaf **Kiwi Bio**

Origine France Bio Produit labellisé

Nos menus sont succeptibles de modifications en fonction des approvisionnements
Veuillez vous référer au corps du bon de livraison, ci-dessous pour l'origine des viandes.

Herbeys Maternelle
Du 15/12/2025 au 19/12/2025

	Menu
Lundi	Taboulé d'hiver (**semoule Bio**) Bio **Saucisse de Toulouse** Régional Origine France - Sauce au jus **Haricots verts Bio** à l'échalote Bio Yaourt nature BIO GAEC La Grange Bio Régional
Mardi	Carottes râpées - Vinaigrette à l'orange Bolognaise de boeuf Origine France Plat signature **Coquillettes Bio** Bio Flan nappé caramel
Mercredi	
Jeudi	Filet de saumon MSC Produit labellisé - Sauce crustacés Pommes pin Clémentine Bûche de Noël du chef
Vendredi	Brocolis - Vinaigrette Gratin de gnocchis sarde, camembert et thym Poire

Bio Régional Origine France Plat signature Produit labellisé

Nos menus sont succeptibles de modifications en fonction des approvisionnements
Veuillez vous référer au corps du bon de livraison, ci-dessous pour l'origine des viandes.