Herbeys Maternelle
Du 01/09/2025 au 05/09/2025

	Menu
Lundi	Quenelle nature - Sauce tomate **Haricots verts Bio** persillés **Vercorais** (régional) Melon
Mardi	Carottes râpées - Vinaigrette à l'orange Emincé de cuisse de poulet - Sauce espagnole **Coquillettes Bio** Crème dessert HVE au lait de la ferme des Ayguées
Mercredi	
Jeudi	Filet de colin d'Alaska MSC - Sauce aux olives **Semoule Bio** Yaourt arôme fruits de bois **au lait de la ferme des Ayguees** Abricot HVE
Vendredi	Paupiette au veau FR - Sauce aux herbes de Provence /Omelette nature Ratatouille **Yaourt Bio** nature Cake du chef aux pêches

Bio Régional Origine France Produit labellisé Plat signature

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 08/09/2025 au 12/09/2025

	Menu
Lundi	Dahl de **lentilles corail Bio** **Riz Bio** Pilaf **Camembert Bio** Pomme VER
Mardi	Poisson blanc meunière MSC Gratin de chou fleur CE2 **Yaourt Bio** nature Donuts
Mercredi	
Jeudi	Tarte du chef au thon ,tomate, moutarde Sauté de porc - Sauce au miel et aux épices Carottes Ce2 persillees **Banane Bio**
Vendredi	Boulettes au boeuf - Sauce à la lombarde Pommes de terre cubes rissolees **Saint Môret Bio** Compote fraîche **pomme Bio** fraise

Bio Produit labellisé Plat signature Origine France

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 15/09/2025 au 19/09/2025

	Menu
Lundi	Pastèque Saucisse de porc CE2 - Sauce au jus **Lentilles Bio** au jus Flan nappé caramel
Mardi	**Pastasotto aux courgettes Bio** et fromage ail et fines herbes Yaourt HVE GAEC La Belle étoile Prune
Mercredi	
Jeudi	Salade verte - Vinaigrette Hachis parmentier de boeuf **Pomme Bio**
Vendredi	Filet de lieu noir MSC - Sauce crème Haricots verts persillés Suisse sucré Gâteau du chef au miel

Produit labellisé Bio Régional Origine France Plat signature

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 22/09/2025 au 26/09/2025

	Menu
Lundi	Salade mimosa (perles de pâtes, carottes, oeuf) - Vinaigrette Sauté de dinde FR - Sauce champignons Brocolis persillés Yaourt nature BIO GAEC La Grange
Mardi	Encornets de calamars - Sauce provençale Riz de Camargue IGP pilaf **Gouda Bio** Raisin noir
Mercredi	
Jeudi	Tomates et mozzarella - Vinaigrette Bolognaise de boeuf Spaghetti Cake du chef citron basilic
Vendredi	Parmentier de **lentilles Bio** à la tomate Saint Nectaire AOP Mousse au chocolat au lait

Origine France Bio Régional Produit labellisé Plat signature

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 29/09/2025 au 03/10/2025

	Menu
Lundi	Taboulé **(semoule Bio)** Bio Paupiette de dinde - Sauce chasseur / **Haricots verts Bio** persillés Bio Prune
Mardi	Curry de carottes et pois chiche **Semoule Bio** Bio Tomme noire IGP Flan au chocolat
Mercredi	
Jeudi	Jambon blanc issu de porc Label Rouge **Coquillettes Bio** Bio **Emmental Bio** râpé Bio **Banane Bio** Bio
Vendredi	Mélange de boulghour et maïs - Vinaigrette Pavé de merlu MSC - Sauce Dieppoise Petits pois au jus Compote fraîche **pomme Bio** Bio

Bio Produit labellisé Plat signature

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 06/10/2025 au 10/10/2025

	Menu
Lundi	Chou fleur CE2 - Sauce façon cocktail Gratin de gnocchis sarde à la provençale Compote fraîche **pomme Bio** abricot
Mardi	Rôti de dinde - Sauce Bercy Riz de camargue IGP aux petits légumes **Camembert Bio** Liégeois vanille
Mercredi	
Jeudi	Salade verte - Vinaigrette aux fines herbes Lasagnes au boeuf **Yaourt arôme cerise Bio** **GAEC des 2 rivières** **(régional)**
Vendredi	Filet de Poisson pané MSC Épinards à la Béchamel **Yaourt Bio** nature Gâteau du chef au chocolat

Produit labellisé Bio Plat signature Origine France Régional

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 13/10/2025 au 17/10/2025

	Menu
Lundi	Salade de pommes de terre, maïs et cornichons - Vinaigrette Emincé de cuisse de poulet - Sauce au cumin **Haricots verts Bio** à l'échalote Prune
Mardi	Céleri râpé - Vinaigrette aux fines herbes Filet de saumon MSC - Sauce citron **Semoule Bio** **Pomme Bio**
Mercredi	
Jeudi	Accras de morue Feijoada (à associer avec féculent) Riz de Camargue IGP pilaf Flan pâtissier façon pasteis de nata
Vendredi	Pennes HVE sauce crème et emmental Yaourt sucré **Banane 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.