

# MATERNELLES

## MENUS DU 19 AU 30/01/26



(SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS)

DU 19 AU 23/01/26

LUN.

ESCALOPE DE DINDE SAUCE BARBECUE  
ORGE   
FROMAGE  
FRUIT DE SAISON

DU 26 AU 30/01/26

SAUTÉ DE BŒUF AUX OLIVES  
HARICOTS VERTS ET BLÉ   
FROMAGE BLANC  
FRUIT DE SAISON

MAR.

### MENU VÉGÉTARIEN

POTAGE CHOU-FLEUR ET POMMES DE TERRE  
ET FROMAGE FONDU  
OMELETTE SAUCE BASQUAISE   
MACARONI SEMI-COMPLÈTE + EMMENTAL   
YAOURT NATURE ET SUCRE

MER

HOKI SAUCE AUX ÉPICES DOUCES  
DUO DE CAROTTES ET RIZ   
POINTE DE BRIE  
FRUIT DE SAISON

CHOU ROUGE ÉCHALOTE ET DÉS D'EMMENTAL  
FILET DE LIMANDE SAUCE CRÈME À LA TOMATE  
FUSILI ET EMMENTAL   
CRÈME DESSERT SAVEUR CARAMEL

JEU.

### REPAS MONTAGNARD

SALADE VERTE   
CROZET LARDONS REBLOCHON CANTAL   
FROMAGE BLANC

VEN.

POTAGE DE CAROTTES POMMES DE TERRE   
RÔTI DE VEAU JUS AUX HERBES  
PETITS POIS MIJOTÉS  
GÂTEAU AUX HARICOTS BLANCS ET POIRES

### MÂCHE VINAIGRETTE À LA MOUTARDE

RÔTI DE PORC AU JUS  
BROCOLIS, ROMANESCO ET POMMES DE TERRE  
CAKE AU YAOURT

### MENU VÉGÉTARIEN

RIZ ÉMINCÉ VÉGÉTAL FAÇON BOLOGNAISE  
COULOMMIERS   
FRUIT DE SAISON

Liste des allergènes disponible sur [www.paray-vieille-poste.fr](http://www.paray-vieille-poste.fr) ou sur l'appli

\*AIDE USE À DESTINATION DES ÉCOLES  
(NOS SAUCES ET VINAIGRETTES SONT SERVIES À PART)



certification  
environnementale  
niveau 2



Race à  
viande



Appellation  
d'Origine  
Protégée



Agriculture  
Biologique



Pêche  
Durable



Label  
Rouge



Viande  
Bovine  
Française



Légumes issus de la  
Permaculture de  
Saint-Chéron



Produit  
Local



Volaille  
Française



Porc  
Français