

# MULTI-ACCUEIL

## 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

MER

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

JEU.

### REPAS MONTAGNARD

CROZET LARDONS REBLOCHON CANTAL   
FROMAGE BLANC   
FRUIT DE SAISON



VEN.

POTAGE DE CAROTTES POMMES DE TERRE   
RÔTI DE VEAU JUS AUX HERBES  
PETITS POIS MIJOTÉS  
FRUIT DE SAISON

### 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 UNE 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