



## MENUS Semaine 04

### LUNDI 19 JANVIER 2026

Bouillon de bœuf vermicelle (1-3-7-9)  
 Galopin de veau sauce forestière (1-7)  
 Brunoise de carottes (7)  
 Riz au lait *BIO* (1-7)

### MARDI 20 JANVIER 2026

Feuilleté au comté (1-3-7)  
 Carbonade de bœuf (1-8)  
 Haricots blancs  
 Compote de fruits et biscuit (1-3-7)

### MERCREDI 21 JANVIER 2026

Œuf *BIO* sauce aurore (3-7-10)  
 Escalope de dinde viennoise (1-6-7)  
 Poêlée de légumes (7)  
 Fromage blanc *BIO* sucré (7)

### JEUDI 22 JANVIER 2026



Carottes râpées *BIO* à l'ananas (10)  
 Paëlla (1-9)  
 Fromage (7)  
 \*Fruits de saison *BIO*

### VENDREDI 23 JANVIER 2026

Potage dubarry (1-7)  
 Filet de poisson *MSC* au beurre blanc  
 Pommes de terre *BIO* vapeur  
 Crème *BIO* au chocolat (1-7)

Allergènes : 1) Gluten 2) Crustacés 3) Œufs 4) Poissons 5) Arachides 6) Soja 7) Lait 8) Fruits à coques  
 9) Céleri 10) Moutardes 11) Sésames 12) Sulfites 13) Lupins 14) Mollusques

**BBC** : Bleu Blanc Coeur

**LR** : Label Rouge

**MSC** : Pêche Durable

**HVE** : Haute Valeur Environnementale



\*renvoie à des fruits, légumes,  
 produits laitiers subventionnés par  
 l'aide de l'Union  
 Européenne à destination des écoles.

Ces menus sont susceptibles  
 d'être modifiés si des problèmes  
 d'approvisionnement l'exigent.