

# 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

