

ELEMENTAIRES

MENUS DU 22 AU 02/01/26



(SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS)

DU 22 AU 26/12/25

LUN.

SAUTÉ DE VEAU 

PLAT VÉGÉTARIEN: GALETTE DE BOULGOUR

HARICOTS BEURRE À L'AIL ET BOULGOUR

TOMME BLANCHE

FRUIT DE SAISON 

MAR.

CHOU CHINOIS VINAIGRETTE SAUCE SOJA AIGRE
DOUCE SESAME

MACARONI SEMI-COMPLET  FAÇON
BOLOGNAISE (RECETTE VÉGÉTARIENNE)

YAOURT NATURE 

MER

SOUPE PAYSAN

RÔTI DE DINDE 

PLAT VÉGÉTARIEN: OMELETTE

EPINARDS BÉCHAMEL ET PDT VAPEUR

FRUIT DE SAISON 

JEU.

FÉRIÉ

FÉRIÉ

VEN.

COLESLAW ROUGE 

HOKI SAUCE CITRON PERSILLÉ

PLAT VÉGÉTARIEN: BOULETTES VÉGÉTARIENNES

PURÉE DE POTIRON

YAOURT AROMATISÉ FRAMBOISE 

DU 29 AU 02/01/26

STEAK HACHÉ  AU JUS ET HERBES DE
PROVENCE 

PLAT VÉGÉTARIEN: STEAK VÉGÉTARIEN

SPAGHETTI ET EMMENTAL 

BLEU D'AUVERGNE 

FRUIT DE SAISON 

COLIN D'ALASKA SAUCE AU CURRY

PLAT VÉGÉTARIEN: OMELETTE 

HARICOTS VERTS ET BLÉ 

GOUDA 

FRUIT DE SAISON 

SALADE VERTE 

POMMES DE TERRE, FROMAGE À RACLETTE ET
CHARCUTERIE 

PLAT VÉGÉTARIEN: POMMES DE TERRE, FROMAGE
À RACLETTE ET SAUCISSE DE BLÉ

FROMAGE BLANC NATURE 

RADIS BEURRE

COUSCOUS AUX 5 LÉGUMES, CHIPOLATAS ,

MERGUEZ

PLAT VÉGÉTARIEN: COUSCOUS VÉGÉTAL

SEMOULE

YAOURT AROMATISÉ VANILLE 

*AIDE UE 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

Liste des allergènes disponible sur www.paray-vieille-poste.fr ou sur l'appli