



(SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS)

DU 22 AU 26/12/25

LUN.

SAUTÉ DE VEAU 

HARICOTS BEURRE À L'AIL ET BOULGOUR

TOMME BLANCHE

FRUIT DE SAISON 

DU 29 AU 02/01/26

STEAK HACHÉ   AU JUS ET HERBES DE PROVENCE

SPAGHETTI ET EMMENTAL 

BLEU D'AUVERGNE 

FRUIT DE SAISON 

MAR.

CHOU CHINOIS VINAIGRETTE SAUCE SOJA AIGRE DOUCE SESAME

MACARONI SEMI-COMPLET  FAÇON BOLOGNAISE (RECETTE VÉGÉTARIENNE)

YAOURT NATURE 

COLIN D'ALASKA SAUCE AU CURRY

HARICOTS VERTS ET BLÉ 

GOUDA 

FRUIT DE SAISON 

MER

SOUPE PAYSAN

RÔTI DE DINDE  

EPINARDS BÉCHAMEL ET PDT VAPEUR

FRUIT DE SAISON 

SALADE VERTE 

POMMES DE TERRE, FROMAGE À RACLETTE ET CHARCUTERIE  

FROMAGE BLANC NATURE 

JEU.

FÉRIÉ

FÉRIÉ

VEN.

COLESLAW ROUGE 

HOKI SAUCE CITRON PERSILLÉ

PURÉE DE POTIRON

YAOURT AROMATISÉ FRAMBOISE 

RADIS BEURRE

COUSCOUS AUX 5 LÉGUMES, CHIPOLATAS ,

MERCUEZ

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](http://www.paray-vieille-poste.fr) ou sur l'appli