

**Auzebosc**  
**Du 19/01/2026 au 23/01/2026**

/menu midi 5 composants



Lundi

Taboulé  
 Emincé de cuisse de poulet 🇫🇷 - Sauce champignons  
 /Boulettes végétariennes - Sauce champignons  
 Pomme de Terre vapeur d'Yvetot - Brocolis  
 Tomme noire IGP 🏆  
 Flan nappé caramel

Mardi

Carottes râpées - Vinaigrette à l'orange  
 Gratin de speatzles au camembert  
 Yaourt lait fermier sucré (régional) (vrac)  
 Fruit de saison

Mercredi

Potage de potimarron 🍲  
 Filet de colin d'Alaska MSC 🏆 - Sauce aurore  
**Riz Bio** créole 🌱  
**Camembert Bio** 🌱  
**Banane Bio** 🌱

Jeudi

Vendredi

Salade iceberg - Vinaigrette balsamique  
 Assiette de charcuteries, jambon Label Rouge et rosette 🏆  
 /Palet végétarien maraîcher  
 Gratin de pommes de terre façon raclette  
 Suisse sucré  
 Cake du chef au citron 🍷🍷

