

**Auzebosc**  
**Du 26/01/2026 au 30/01/2026**

/menu midi 5 composants



**Lundi**

Chou rouge râpé - Vinaigrette aux pommes  
 Paupiette au veau FR 🇫🇷 - Sauce échalotes  
 /Paupiette de poisson 🇫🇷 - Sauce échalotes  
 Petits pois CE2  
 Cantal AOP 🇫🇷  
 Crème dessert au chocolat

**Mardi**

Céleri râpé - Sauce façon remoulade  
 Poisson blanc meunière MSC 🇫🇷 - Sauce ciboulette  
 Carottes Ce2 🇫🇷 - Pomme de Terre vapeur d'Yvetot  
**Gouda Bio** 🇫🇷  
**Banane Bio** 🇫🇷

**Mercredi**

**Jeudi**

Bouillon de légumes - , vermicelles  
 Boulettes de **bœuf Bio** 🇫🇷 - Façon couscous  
 /Falafels - Façon couscous  
**Semoule Bio** 🇫🇷  
 Suisse fruité  
 Fruit de saison

**Vendredi**

**Betteraves Bio** 🇫🇷 - Vinaigrette  
 Pastachiches (pois chiches) HVE sauce crème et emmental  
 Saint Paulin  
 Compote fraîche pomme 🇫🇷 🇫🇷

