



Menus du 26 au 30 janvier 2026

S05	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Repas végétarien	Vendredi
<i>Entrée</i>	Salade pastourelle bio	Radis beurre	Friand au fromage	Salade iceberg	Salade asiatique (soja, maïs, carottes)
<i>Plat Principal</i>	Knacks de volaille SV : Crêpe au fromage	Boulettes de bœuf bio aux 4 épices SV : Tarte aux légumes	Filet de poulet sauce aux oignons SV : Cubes de colin pané	Dahl de lentilles	Hoki sauce orange coco
<i>Légume/Féculent</i>	Haricots verts bio persillés	Purée de pommes de terre	Carottes persillées	Riz	Coquillettes
<i>Produit laitier</i>	Coulommiers (coupe)	Vache qui rit	Tartare nature	Pointe de brie (coupe)	Yaourt aromatisé bio
<i>Dessert</i>	Liégeois chocolat	Fruit	Fruit	Purée de fruits bio	Gâteau moelleux aux pommes du chef

Légende

- Produit issu de l'agriculture biologique
- Région Ultrapérimérique
- Produit local
- Indication d'origine protégée
- Appellation d'origine contrôlée
- Certifications environnementales
- Recette du Chef
- SV : Sans viande

* Présence de porc

Les groupes alimentaires



Choix de la semaine :

- Entrée : Potage de légumes
- Légumes : Purée de légumes verts bio



Les Légumineuses

Sais-tu qu'il existe 40 espèces de légumes secs et 18 000 variétés cultivées et consommées dans le monde ?

Chaque semaine, ton menu est composé d'un repas végétarien. Le plat végétarien se compose la plupart du temps d'un légume sec riche en protéines, associé à une céréales, il constitue ainsi une bonne alternative à la viande ou au poisson !

