



Menus du 19 au 23 janvier 2026

S04	Lundi Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>Entrée</i>	Salade de pommes de terre	Tarte au fromage		Salade coleslaw	Pois chiches au cumin
<i>Plat Principal</i>	Nuggets de blé Ketchup	Emincé de poulet bio sauce forestière SV : Palet poïs blé		Bolognaise de bœuf bio SV : Paupiette de saumon à la crème	Poisson pané
<i>Léguim/Féculent</i>	Haricots beurre persillés	Purée de potiron		Pennes	Carottes persillées bio
<i>Produit laitier</i>	Yaourt aromatisé	Petit Louis		Petit moulé nature	Camembert (coupe)
<i>Dessert</i>	Fruit bio	Fruit		Flan vanille nappé caramel	Purée de fruits bio du chef



Légende

Produit issu de l'agriculture biologique

Produit local

Viande Française

Pêche responsable

Région Ultrapérimérique

Indication d'origine protégée

Appellation d'origine contrôlée

Recette du Chef

Issus du commerce équitable

Certifications environnementales

SV : Sans viande



Les groupes alimentaires



Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten (seigle, blé, orge, avoine, épeautre, kamut), crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et suifites, lupin et mollusques.

Choix de la semaine :

- Entrée : Potage de légumes
- Légumes : Petit pois

La purée de fruits du chef

Tu peux t'amuser à préparer une compote de fruits. Pour cela, il te faudra éplucher les fruits et les couper en petits dés. Mettre les fruits dans une casserole avec un peu d'eau. Couvrir et faire cuire à feu doux pendant environ 20 minutes en remuant de temps en temps. Quand les fruits sont assez tendres, les verser dans le bol d'un blender puis mixer.

