



Menus du 26 au 30 janvier 2026

S05	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Repas végétarien	Vendredi
<i>Entrée</i>	Salade pastourelle bio	Radis beurre		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		Dahl de lentilles	Hoki sauce orange coco
<i>Légume/Féculent</i>	Haricots verts bio persillés	Purée de pommes de terre		Riz	Coquillettes
<i>Produit laitier</i>	Coulommiers (coupe)	Vache qui rit		Pointe de brie (coupe)	Yaourt aromatisé bio
<i>Dessert</i>	Liégeois chocolat	Fruit		Purée de fruits bio	Gâteau moelleux aux pommes du chef

Légende

Produit issu de l'agriculture biologique

Région Ultrapériphérique

Issus du commerce équitable

Produit local

Indication d'origine protégée

Certifications environnementales

Viande Française

Appellation d'origine contrôlée

Recette du Chef

Pêche responsable

SV : Sans viande

* Présence de porc

Les groupes alimentaires

Fruits et Légumes

Viandes, poisson œufs

Féculents

Matières grasses

Produits laitiers

Produits sucrés



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 céréale, il constitue ainsi une bonne alternative à la viande ou au poisson !