



Menus du 26 au 30 janvier 2026

S05	Lundi	Mardi
Entrée	Salade pastourelle bio	Radis beurre
Plat Principal	Knacks de volaille SV : Crêpe au fromage	Boulettes de bœuf bio aux 4 épices SV : Tarte aux légumes
Légume/Féculent	Haricots verts bio persillés	Purée de pommes de terre
Produit laitier	Coulommiers (coupe)	Vache qui rit
Dessert	Liégeois chocolat	Fruit



Jeudi	Vendredi
Repas végétarien	
Salade iceberg	Salade asiatique (soja, maïs, carottes)
Dahl de lentilles	Hoki sauce orange coco
Riz	Coquillettes
Pointe de brie (coupe)	Yaourt aromatisé bio
Purée de fruits bio	Gâteau moelleux aux pommes du chef

Légende

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

* Présence de porc

Les groupes alimentaires



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 !

