

MENUS DU 5 JANVIER AU 13 FÉVRIER 2026

REEMPLACEMENTS POUR LES REPAS SANS PORC

ET VÉGÉTARIEN

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
JANVIER 2026	du 5 au 9			ŒUF DUR MAYONNAISE			ENTRÉE SANS PORC / VÉGÉ
	du 12 au 16			TARTIFLETTE AUX DÉS DE DINDE			PLAT SANS PORC
	du 19 au 23	BOULETTES TOMATE MOZZARELLA SAUCE DU JOUR	PANÉ FROMAGER	TARTIFROMAGE	OMELETTE		PLAT VÉGÉTARIEN
	du 26 au 30	GALETTE DE POIS ET LÉGUMES SAUCE DU JOUR	BOULETTES DE LENTILLES VERTES BIO SAUCE DU JOUR	SAUCISSE VÉGÉTALE	QUENELLES NATURES SAUCE DU JOUR		PLAT VÉGÉTARIEN
	du 2 au 6	ŒUF DUR MAYONNAISE					ENTRÉE VÉGÉ
	du 9 au 13	SAUCISSE DE VOLAILLE					PLAT SANS PORC
	MOZZARELLA STICKS	SAUCISSE VÉGÉTALE	GALETTE DE BOULGOUR, POIS CHICHES ET EMMENTAL À L'ORIENTALE SAUCE DU JOUR		OMELETTE		PLAT VÉGÉTARIEN
	QUENELLES NATURES SAUCE DU JOUR		ROTI DE DINDE SAUCE DU JOUR				PLAT SANS PORC
			BOULETTES TOMATE MOZZARELLA SAUCE DU JOUR	LASAGNES DE LÉGUMES GRILLÉS	OMELETTE		PLAT VÉGÉTARIEN
			ŒUF DUR MAYONNAISE				ENTRÉE VÉGÉ
FÉVRIER 2026	du 2 au 6	QUENELLES NATURES SAUCE DU JOUR	GALETTE DE QUINOA PROVENÇALE SAUCE DU JOUR	CRÊPE AU FROMAGE	FALAFELS DE FÈVES, CORIANDRE ET MENTHE SAUCE DU JOUR		PLAT VÉGÉTARIEN
	du 9 au 13	SAUCISSE DE VOLAILLE					PLAT SANS PORC
	PANÉ FROMAGER	SAUCISSE VÉGÉTALE	BOULETTES DE LENTILLES VERTES BIO SAUCE DU JOUR		QUENELLES NATURES SAUCE DU JOUR		PLAT VÉGÉTARIEN

"Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine."