



MENUS MAI & JUIN 2023

Semaine du 09 au 12 mai 2023						
(*) de volaille en substitution du porc Les assaisonnements, vinaigrettes entre autres, sont faits maison.						
	Local	BIO	RUP	IGP	Repas Végétarien	Origine viande
Mardi						
Entrée	Salami					
Plat protidique	Bourguignon de bœuf					UE
Garniture	Pâtes coquillettes au fromage					
Dessert	Prune rouge					
Jeudi						
Entrée	Carotte râpée vinaigrette					
Plat protidique	Émincé de dinde au jus					UE
Garniture	Lentilles à la créole					
Dessert	Yaourt velouté fruit					
Vendredi						
Entrée	Achard de légumes					
Plat protidique	Paella au poulet					UE
Garniture	Riz & petits légumes					
Dessert	Fromage blanc sucré					

Semaine du 22 au 26 mai 2023						
(*) de volaille en substitution du porc Les assaisonnements, vinaigrettes entre autres, sont faits maison.						
	Local	BIO	RUP	IGP	Repas Végétarien	Origine viande
Lundi						
Entrée	Pâté de volaille					
Plat protidique	Paupiette de volaille sauce forestière					UE
Garniture	Pâtes torti au fromage					
Dessert	Kiwi					
Mardi						
Entrée	Chou blanc vinaigrette					
Plat protidique	Colombo de porc(*)					UE
Garniture	Riz créole					
Dessert	Yaourt aromatisé					
Jeudi						
Entrée	Betterave & maïs en salade					
Plat protidique	Poulet rôti au jus					UE
Garniture	Carotte & petits pois					
Dessert	Crème dessert chocolat					
Vendredi						
Entrée	Pastèque					
Plat protidique	Pavé de colin mariné					
Garniture	Gratin de courgette					
Dessert	Yaourt velouté goyave					

Semaine du 15 au 16 mai 2023						
(*) de volaille en substitution du porc Les assaisonnements, vinaigrettes entre autres, sont faits maison.						
	Local	BIO	RUP	IGP	Repas Végétarien	Origine viande
Lundi						
Entrée	Melon					
Plat protidique	Cordon bleu de volaille					UE
Garniture	Carotte & Haricots verts sauce chef					
Dessert	Prune					
Mardi						
Entrée	Salade de carotte râpée					
Plat protidique	Viande hachée de bœuf sauce bolognaise					
Garniture	Pâtes spaghetti & fromage					
Dessert	Flan vanille nappé caramel					

Semaine du 01 au 02 juin 2023						
(*) de volaille en substitution du porc Les assaisonnements, vinaigrettes entre autres, sont faits maison.						
	Local	BIO	RUP	IGP	Repas Végétarien	Origine viande
Jeudi						
Entrée	Tomate vinaigrette					
Plat protidique	Steak haché de bœuf au jus					UE
Garniture	Pâtes penne					
Dessert	Yaourt coco					
Vendredi						
Entrée	Pastèque					
Plat protidique	Dorade frite à l'oignon					
Garniture	Haricots verts & patate douce					
Dessert	Yaourt velouté fruit					

Semaine du 05 au 09 juin 2023						
(*) de volaille en substitution du porc Les assaisonnements, vinaigrettes entre autres, sont faits maison.						
	Local	BIO	RUP	IGP	Repas Végétarien	Origine viande
Lundi						
Entrée	Betterave & maïs vinaigrette					
Plat protidique	Rougail de saucisse fumée de porc (*)					UE
Garniture	Lentilles créoles					
Dessert	Yaourt nature sucré					
Mardi						
Entrée	Achard de légumes					
Plat protidique	Sauté de dinde sauce ragoût					UE
Garniture	Poêlée campagnarde					
Dessert	Vache-qui-rit					
Jeudi						
Entrée	Salade verte vinaigrette					
Plat protidique	Hachis Parmentier Viande hachée de bœuf					UE
Garniture	Purée de p-de-terre					
Dessert	Flan au chocolat					
Vendredi						
Entrée	Concombre vinaigrette					
Plat protidique	Chiquetaille de poisson sauce oignon					
Garniture	Poyo					
Dessert	Petit pot vanille/fraise					

Changement de menu :
En fonction de l'approvisionnement et de la saisonnalité, nos menus sont susceptibles de subir des changements.
Les produits de remplacement seront de même équivalence nutritionnelle.

Symboles :
Circuit court : produit local non labellisé
Circuit court : produit local labellisé
Agriculture biologique
Menu végétarien

Origine viande = UE Union Européenne :
• Espagne
• France
• Irlande du Nord
• Italie
Origine viande = UE 971 :
• Guadeloupe

Allergènes :
Présence possible dans nos menus de :
• Céréale contenant du gluten,
• Crustacé, œuf, poisson, mollusque,
• Arachide, soja, lait, fruit à coque, céleri, sésame, moutarde, lupin,
• Anhydride sulfureux et sulfites.

Code «couleurs» :
• Crudité, fruit frais
• Protéine animale (viande, poisson, œuf)
• Légume vert, cuit ou fruit cuit
• Féculent, céréale, légumineuse
• Produit laitier
• Produit sucré
• Entrée +15% lipide