

MENU SEPTEMBRE 2024

Lundi 2

Carottes râpées
Bolognaise bœuf
Spaghetti fromage
Cake aux pépites



Mardi 3

Salade de tomate
Ragoût de porc antillais
Riz aux épinards
Flanc au chocolat



Mercredi 4

Chiffonnade de laitue
Hamburger de bœuf
Gratin dauphinois
Beignet aux pommes

Jeudi 5

Betterave et maïs en salade
Nuggets de volaille
Haricots verts - pommes de terre
Kiri

Vendredi 6



Pastèque
Brandade de poisson
Lentilles à la créole
Yaourt velouté fruit



Lundi 9

Salade coleslaw
Couscous poulet
Petits suisses aux fruits

Mardi 10

Thon et maïs mayonnaise
Saucisse de volaille
Petits pois carottes
Yaourt velouté fruit



Mercredi 11

Salade de tomate
Côte de porc en sauce
Carottes et pommes de terre en béchamel
Pomme golden

Jeudi 12

Macédoine de légumes
Chili con carne
Riz
Orange

Vendredi 13

Salade de concombre
Lasagnes végétariennes
Biscuit palmier

Lundi 16

Salade de giraumon
Colombo de poulet
Riz créole
Compote de pomme

Mardi 17

Pastèque
Nuggets de volaille
Lentilles à la créole
Yaourt nature sucré



Mercredi 18

Salade de concombre
Blanquette de dinde
Haricots blancs
Kiwi



Jeudi 19

Salade de papaye verte
Bolognaise bœuf
Spaghetti au fromage
Biscuit royal coco

Vendredi 20

Salade verte
Court-bouillon de poisson
Duo madère igname
Yaourt velouté fruit

Lundi 23

Salade coleslaw
Sauté de porc en ragoût
Pâtes tortis
Pain d'épice

Mardi 24

Saucisson sec
Hamburger bœuf
Carottes et pommes de terre
Marbré chocolat

Mercredi 25

Thon et maïs mayonnaise
Brandade de poisson
Madeleine nature



Jeudi 26

Salade de tomate
Sauté de dinde en sauce
Gratin d'igname tradition
Raisin rose

Vendredi 27

Salade de concombre
Court-bouillon de poisson
Riz haricots rouges
Yaourt velouté fruit

Lundi 30

Pastèque et melon
Couscous marocain à la viande de bœuf local
Yaourt velouté

Origine viande = UE Union européenne

- Espagne
- France
- Irlande du Nord
- Italie

Origine viande = UE 971

- Guadeloupe



circuit court : produit local non labellisé



circuit court produit local labellisé



agriculture biologique



menu végétarien

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.

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.

