

Semaine du 04 au 08 septembre 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	Carotte râpée vinaigrette						
Plat protidique	Viande hachée de boeuf sauce bolognaise						UE
Garniture	Pâtes spaghetti & fromage						
Dessert	Cake aux fruits						
Mardi							
Entrée	Chou blanc en salade						
Plat protidique	Burger de boeuf						UE
Garniture	Pommes-de-terre sautées						
Dessert	Yaourt mixé fruits rouges						
Jeudi							
Entrée	Concombre vinaigrette						
Plat protidique	Cuisse de poulet au jus						UE 972
Garniture	Pâtes torti nature						
Dessert	Yaourt nature sucré						
Vendredi							
Entrée	Œuf dur mayonnaise						
Plat protidique	Court-bouillon de marlin						
Garniture	Riz créole						
Dessert	Yaourt goyave						

Semaine du 11 au 15 septembre 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 vinaigrette						
Plat protidique	Boeuf de bourguignon						UE 972
Garniture	Pâtes torti						
Dessert	Yaourt nature sucré						
Mardi							
Entrée	Salade coleslaw						
Plat protidique	Pimentade de dorade						
Garniture	Riz / Haricots rouges						
Dessert	Emmental						
Jeudi							
Entrée	Fromage à tartiner						
Plat protidique	Couscous boulette d' agneau & merguez						UE
Garniture	Semoule & légumes couscous						
Dessert	Orange						
Vendredi							
Entrée	Macédoine mayonnaise						
Plat protidique	Escalope de volaille sauce forestière						UE
Garniture	Haricots vert & PdT vapeur						
Dessert	Fromage blanc sucré						

Semaine du 18 au 22 septembre 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	Carotte râpée vinaigrette						
Plat protidique	Cordon bleu de volaille au fromage						UE
Garniture	Petits pois & carottes						
Dessert	Pomme golden						
Mardi							
Entrée	Salade verte vinaigrette						
Plat protidique	Quiche aux trois fromages						
Garniture	Taboulé						
Dessert	Velouté pêche/passion						
Jeudi							
Entrée	Salade coleslaw						
Plat protidique	Colombo de porc (*)						UE 972
Garniture	Riz créole/courgette/ carotte/aubergine						
Dessert	Yaourt nature sucré						
Vendredi							
Entrée	Concombre vinaigrette						
Plat protidique	Paella de poisson						
Garniture	Petits légumes/riz & chorizo						
Dessert	Floup au lait						

Semaine du 25 au 29 septembre 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	Soja & maïs vinaigrette						
Plat protidique	Paupiette de veau sauce forestière						UE
Garniture	H. verts persillés/ P-de-terre						
Dessert	Yaourt panier fruits rouges						
Mardi							
Entrée	Carotte râpée vinaigrette						
Plat protidique	Poulet rôti sauce créole						UE 972
Garniture	Pâtes penne au fromage						
Dessert	Banane						
Jeudi							
Entrée	Salade verte vinaigrette						
Plat protidique	Pain hamburger , burger de boeuf , toastinette						UE
Garniture	Pomme-de-terre sautées						
Dessert	Petit pot vanille/chocolat						
Vendredi							
Entrée	Pastèque						
Plat protidique	Filet de dorade sauce créole						
Garniture	Riz au giraumon						
Dessert	Flan vanille nappé caramel						

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 labélisé
- Circuit court : produit local labélisé
- Agriculture biologique
- Menu végétarien

Origine viande = UE Union Européenne :

- Espagne
- France
- Irlande du Nord
- Italie

Origine viande = UE 972

- Martinique

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



Semaine du 02 au 06 octobre 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	Achard de légumes						
Plat protidique	Steak haché de veau sauce tomate						UE
Garniture	Pâtes tagliatelle & fromage						
Dessert	Ananas						
Mardi							
Entrée	Melon						
Plat protidique	Ragoût de porc (*)						UE 972
Garniture	Lentilles / carotte						
Dessert	Samos						
Jeudi							
Entrée	Œuf dur mayonnaise						
Plat protidique	Brochette de poisson sauce créole						
Garniture	Pomme-de-terre béchamel						
Dessert	Gâteau à la cannelle						
Vendredi							
Entrée	Thon & maïs mayonnaise						
Plat protidique	Sauté de dinde sauce colombo						UE
Garniture	Riz/courgette/carotte /aubergine						
Dessert	Yaourt pina colada						

Semaine du 09 au 13 octobre 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	Salade papaye / groin						
Plat protidique	Sauté de dinde sauce coco						UE
Garniture	Patate douce & riz						
Dessert	Yaourt Antan lontan						
Mardi							
Entrée	Salade de giraumon						
Plat protidique	Sauté de veau à la christophine						UE
Garniture	Riz & haricots rouges						
Dessert	Flan vanille						
Jeudi							
Entrée	Pastèque						
Plat protidique	Ragoût de porc (*)						UE 972
Garniture	Lentilles & dachine						
Dessert	Yaourt Goyave						
Vendredi							
Entrée	Concombre vinaigrette						
Plat protidique	Chiquetaille de morue sauce oignon						
Garniture	Ti-nain						
Dessert	Floup au lait						

Semaine du 16 au 20 octobre 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	Carotte râpée vinaigrette						
Plat protidique	Viande hachée de boeuf sauce bolognaise						UE
Garniture	Pâtes spaghetti & fromage						
Dessert	Gâteau à la cannelle						
Mardi							
Entrée	Chou blanc en salade						
Plat protidique	Côte de porc (*) Sauce charcutière						UE 972
Garniture	Lentilles /carotte						
Dessert	Yaourt mixé fruits rouges						
Jeudi							
Entrée	Tomate vinaigrette						
Plat protidique	Cuisse de poulet au jus						UE 972
Garniture	Banane jaune/patate douce						
Dessert	Petit pot vanille fraise						
Vendredi							
Entrée	Œuf dur mayonnaise						
Plat protidique	Court-bouillon de marlin						
Garniture	Riz au giraumon						
Dessert	Yaourt goyave						

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 labélisé
Circuit court : produit local labélisé
Agriculture biologique
Menu végétarien

Origine viande = UE Union Européenne :
• Espagne
• France
• Irlande du Nord
• Italie
Origine viande = UE 972
• Martinique

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