

Menus 1er trimestre 2019-2020

LA SEMAINE DU GOÛT 2019

DU 07 AU 13 OCTOBRE

Le Goût du Local et la Perception de la Qualité
Accompagner nos consommateurs dans la préférence des fruits & légumes de notre agriculture, Focus :

Chou pommé
Christophine
Dachine
Maracuja

Banane BIO

SAVOUREZ LA PREMIÈRE BANANE BIO FRANÇAISE

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

C.H.M. Coopérative Horticole de la Martinique Produits de qualité, en marche vers une labélisation R.U.P.

Loi EGalim

156 000 participants, 69 articles, 300h débat, 5 000 amendements

3 OBJECTIFS SIMPLES : meilleure rémunération, meilleure qualité, saine, sûre, durable

CE QU'IL FAUT RETENIR : 20% bio & produits de qualité à la cantine, 50% consultation des élèves et du personnel

EN RESTAURATION COLLECTIVE

STOP à l'achat de produits non locaux

Le Goût

Sucre, Salé, Acide, Amer

Mangez bien, manger Local

La synergie d'une filière

C.H.M. P.I.M.E.N.T. DATEX

DU 04 AU 08 NOVEMBRE 2019

LUNDI 04 NOVEMBRE
Betterave en salade
Cordon bleu & ketchup
Petits pois aux lardons
Pomme golden

MARDI 05 NOVEMBRE
Emmental portion
Poulet rôti au jus
Haricots verts persillés
Raisin rosé

JEUDI 07 NOVEMBRE
Salade coleslaw
Hamburger de bœuf & Ketchup
Pain hamburger & faostinette
Pommes de terre sautées
Cookies choco & nougatine

VENDREDI 08 NOVEMBRE
Soja & maïs vinaigrette
Omelette piperade
Riz au giraumon
Yaourt fraise

DU 12 AU 15 NOVEMBRE 2019

MARDI 12 NOVEMBRE
Salade de papaye verte
Chipolata grillées
Lentilles à la créole
Yaourt nature sucré

JEUDI 14 NOVEMBRE
Samos
Spaghetti bolognaise & au fromage
Floup grenadine

VENDREDI 15 NOVEMBRE
Salade verte aux dés de fromage
Pavé de colin sauce créole
Riz aux petits légumes
Biscuit petit beurre

DU 18 AU 22 NOVEMBRE 2019

LUNDI 18 NOVEMBRE
Salade de giraumon vinaigrette
Colombo de porc
Dachine & haricots rouges
Yaourt velouté goyave

MARDI 19 NOVEMBRE
Vache-qui-Rit
Poissonnette & ketchup
Carotte & pomme-de-terre
Mandarine

JEUDI 21 NOVEMBRE
Pastèque
Poulet rôti sauce forestière
Gratin de papaye
Compote de pomme

VENDREDI 22 NOVEMBRE
Sardine & laitue
Saumon sauce crème
Pâtes torti nature
Pomme golden

DU 25 AU 29 NOVEMBRE 2019

LUNDI 25 NOVEMBRE
Carotte râpée vinaigrette
Poulet rôti au jus
Haricots verts persillés
Yaourt velouté mangue

MARDI 26 NOVEMBRE
Kiri
Nuggets de volaille & ketchup
Petits pois
Crêpe & confiture de goyave

JEUDI 28 NOVEMBRE
Salade verte & salami
Hamburger de veau au jus
Purée de carotte
Banane

VENDREDI 29 NOVEMBRE
Concombre vinaigrette
Pimentade de dorade
Patate douce & pomme-de-terre
Yaourt nature sucré

DU 02 AU 06 DÉCEMBRE 2019

LUNDI 02 DÉCEMBRE
Tomate vinaigrette
Colombo de volaille
Riz créole
Flan au coco gélifié

MARDI 03 DÉCEMBRE
Vache-qui-Rit
Hamburger végétal
Pommes-de-terre sautées
Compote Pomme/ananas

JEUDI 05 DÉCEMBRE
Salade de papaye verte & groin
Tajine d'agneau
Semoule couscous
Beignet à la framboise

VENDREDI 06 DÉCEMBRE
Œuf dur Mayonnaise
Pimentade de dorade
Haricots rouges & dombres
Yaourt velouté mangue

DU 09 AU 13 DÉCEMBRE 2019

LUNDI 09 DÉCEMBRE
Soja & maïs vinaigrette
Émincé de poulet sauce aigre douce
Nouilles chinoises aux légumes
Yaourt aux litchis

MARDI 10 DÉCEMBRE
Samos
Escalope de porc sauce charcutière
Petits pois
Raisin rosé

JEUDI 12 DÉCEMBRE
Betterave vinaigrette
Poulet rôti au jus
Brocoli sauce béchamel
Biscuit sec Tipo letche

VENDREDI 13 DÉCEMBRE
Concombre vinaigrette
Chiquetaille de poisson sauce oignon
Ti-nain
Petit pot vanille/chocolat

DU 16 AU 20 DÉCEMBRE 2019

LUNDI 16 DÉCEMBRE
Pastèque fraîche
Couscous boulettes agneau & merguez
Légumes couscous & semoule
Yaourt Vanille

MARDI 17 DÉCEMBRE
Fromage fondu à tartiner
Rôti de dinde sauce forestière
Courgettes à la Béchamel
Pomme golden

JEUDI 19 DÉCEMBRE
Pâté salé au poulet
Ragout de porc
Pois d'angole & igname
Bûche pâtissière de Noël
Papillote au chocolat

VENDREDI 20 DÉCEMBRE
Salade verte vinaigrette
Paella de dorade
Riz safrané
Flan chocolat gélifié