



Semaine du 02 au 06 octobre 2023						
(*) de volaille en substitution du porc Les assaisonnements, vinaigrettes entre autres, sont faits maison.						
	Local	BIO	RUP	ICP	Produit végétarien	Origine viande
Lundi						
Entrée	Achard de légumes					
Plat protéique	Steak haché de veau sauce tomate					UE
Garniture	Pâtes tagliatelle & fromage					
Dessert	Ananas					
Mardi						
Entrée	Melon					
Plat protéique	Ragoût de porc (*)					UE 972
Garniture	Lentilles / carotte					
Dessert	Samos					
Jeudi						
Entrée	Cœuf dur mayonnaise					
Plat protéique	Brochette de poisson sauce créole					
Garniture	Pomme-de-terre béchamel					
Dessert	Gâteau à la cannelle					
Vendredi						
Entrée	Thon & maïs mayonnaise					
Plat protéique	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	ICP	Produit végétarien	Origine viande
Lundi						
Entrée	Salade papaye / groin					
Plat protéique	Sauté de dinde sauce coco					UE
Garniture	Patate douce & riz					
Dessert	Yaourt Antan lontan					
Mardi						
Entrée	Salade de giraumon					
Plat protéique	Sauté de veau à la cristophine					UE
Garniture	Riz & haricots rouges					
Dessert	Flan vanille					
Jeudi						
Entrée	Pastèque					
Plat protéique	Ragoût de porc (*)					UE 972
Garniture	Lentilles & dachine					
Dessert	Yaourt Goyave					
Vendredi						
Entrée	Concombre vinaigrette					
Plat protéique	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	ICP	Produit végétarien	Origine viande
Lundi						
Entrée	Carotte râpée vinaigrette					
Plat protéique	Viande hachée de boeuf sauce bolognaise					UE
Garniture	Pâtes spaghetti & fromage					
Dessert	Gâteau à la cannelle					
Mardi						
Entrée	Chou blanc en salade					
Plat protéique	Côte de porc (*) Sauce charcutière					UE 972
Garniture	Lentilles /carotte					
Dessert	Yaourt mixé fruits rouges					
Jeudi						
Entrée	Tomate vinaigrette					
Plat protéique	Cuisse de poulet au jus					UE 972
Garniture	Banane jaune/patate douce					
Dessert	Petit pot vanille fraise					
Vendredi						
Entrée	Cœuf dur mayonnaise					
Plat protéique	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 labellisé
 Circuit court : produit local labellisé
 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
 • Produits laitiers
 • Produit sucré
 • Entrée +15% lipide

Semaine du 04 au 08 septembre 2023							
(*) de volaille en substitution du porc Les assaisonnements, vinaigrettes entre autres, sont faits maison.							
		Local	BIO	RUP	ICP	Regen Vegetarian	Origine viande
Lundi							
Entrée	Carotte râpée vinaigrette						
Plat protéique	Viande hachée de bœuf sauce bolognaise						UE
Garniture	Pâtes spaghetti & fromage						
Dessert	Cake aux fruits						
Mardi							
Entrée	Chou blanc en salade						
Plat protéique	Burger de bœuf						UE
Garniture	Pommes-de-terre sautées						
Dessert	Yaourt mixé fruits rouges						
Jeudi							
Entrée	Concombre vinaigrette						
Plat protéique	Cuisse de poulet au jus						UE 972
Garniture	Pâtes torti nature						
Dessert	Yaourt nature sucré						
Vendredi							
Entrée	Œuf dur mayonnaise						
Plat protéique	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	ICP	Regen Vegetarian	Origine viande
Lundi							
Entrée	Betterave vinaigrette						
Plat protéique	Bœuf de bourguignon						UE 972
Garniture	Pâtes torti						
Dessert	Yaourt nature sucré						
Mardi							
Entrée	Salade coleslaw						
Plat protéique	Pimentade de dorade						
Garniture	Riz / Haricots rouges						
Dessert	Emmental						
Jeudi							
Entrée	Fromage à tartiner						
Plat protéique	Couscous boulette d'agneau & merguez						UE
Garniture	Semoule & légumes couscous						
Dessert	Orange						
Vendredi							
Entrée	Macédoine mayonnaise						
Plat protéique	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	ICP	Regen Vegetarian	Origine viande
Lundi							
Entrée	Carotte râpée vinaigrette						
Plat protéique	Cordon bleu de volaille au fromage						UE
Garniture	Petits pois & carottes						
Dessert	Pomme golden						
Mardi							
Entrée	Salade verte vinaigrette						
Plat protéique	Quiche aux trois fromages						
Garniture	Taboulé						
Dessert	Velouté pêche/passion						
Jeudi							
Entrée	Salade coleslaw						
Plat protéique	Colombo de porc (*)						UE 972
Garniture	Riz créole/courgette/carotte/aubergine						
Dessert	Yaourt nature sucré						
Vendredi							
Entrée	Concombre vinaigrette						
Plat protéique	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	ICP	Regen Vegetarian	Origine viande
Lundi							
Entrée	Soja & maïs vinaigrette						
Plat protéique	Paupiette de veau sauce forestière						UE
Garniture	H. verts persillés/P-de-terre						
Dessert	Yaourt panier fruits rouges						
Mardi							
Entrée	Carotte râpée vinaigrette						
Plat protéique	Poulet rôti sauce créole						UE 972
Garniture	Pâtes penne au fromage						
Dessert	Banane						
Jeudi							
Entrée	Salade verte vinaigrette						
Plat protéique	Pain hamburger, burger de bœuf, toastinette						UE
Garniture	Pomme-de-terre sautées						
Dessert	Petit pot vanille/chocolat						
Vendredi							
Entrée	Pastèque						
Plat protéique	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 labellisé
 Circuit court : produit local labellisé
 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, cuitité ou fruit cuit
- Féculent, céréale, légumineuse
- Produit laitier
- Produit sucré
- Entrée +15% lipide