

# LA SEMAINE DU GOÛT

DU 14 AU 20 OCTOBRE 2024

# MENU OCTOBRE 2024

**LUNDI : UNITÉ DE COULEUR**

**MARDI : MELANGE D'ÉPICES**

**JEUDI : BANANE SUCRÉE/SALÉE**

**VENDREDI DES 5 SAVEURS**

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Du 1 <sup>er</sup> au 4		<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Salade verte</li> <li>■ Jambon de porc au jus</li> <li>■ Migas de fruit à pain</li> <li>■ Dolce vita mousse</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Melon</li> <li>■ Lasagnes végétariennes</li> <li>■ Floup à la grenadine</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Saucisson sec</li> <li>■ Poissonette</li> <li>■ Printanière de légumes</li> <li>■ Gâteau à la cannelle</li> </ul>
Du 7 au 11	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Carottes râpées</li> <li>■ Hamburger végétal</li> <li>■ Brocolis et pommes de terre</li> <li>■ Yaourt fraise</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Salade verte</li> <li>■ Paupiette de veau</li> <li>■ Lentilles à la créole</li> <li>■ Compote pomme</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Salade de betterave</li> <li>■ Fricassée de poulet</li> <li>■ Tortis au fromage</li> <li>■ Gouda portion</li> <li>■ Galettes au beurre</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Macédoine mayonnaise</li> <li>■ Sauté d'agneau</li> <li>■ Riz créole</li> <li>■ Petit pot vanille</li> </ul>
Du 14 au 18	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Carottes râpées</li> <li>■ Bolognaise sauce tomate</li> <li>■ Gouda</li> <li>■ Orange</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Tomate basilic</li> <li>■ Sauté de volaille au curry</li> <li>■ Riz aux épices</li> <li>■ Yaourt vanille</li> <li>■ Gâteau à la cannelle</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Salade de ti nain</li> <li>■ Emincé de boeuf sauce créole</li> <li>■ Banane jaune</li> <li>■ Emmental portion</li> <li>■ Banane dessert</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Salade de chou</li> <li>■ Cubes de poisson sauce citronnée</li> <li>■ Haricots verts</li> <li>■ Mimolette</li> <li>■ Cookies au chocolat</li> </ul>

- 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.

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.

