

Menus de septembre 2022

Semaine du 05 au 09 septembre 2022						
(*) de volaille en substitution du porc Les assaisonnements, vinaigrettes entre autres, sont faits maison.						
		Local	BIO	RUP	IGP	Repas Végétarien
						Origine viande
Lundi						
Entrée	Pastèque					
Plat protidique	Couscous boulette agneau & poulet					UE 972
Garniture	Semoule & légumes					
Dessert	Fromage fondu à tartiner					
Mardi						
Entrée	Carotte râpée vinaigrette					
Plat protidique	Echine de porc (*) sauce charcutière					UE 972
Garniture	Lentilles à la créole					
Dessert	Gâteau à la cannelle					
Jeudi						
Entrée	Chou blanc en salade					
Plat protidique	Bœuf haché sauce bolognaise					UE 972
Garniture	Pâtes spaghetti au fromage					
Dessert	Yaourt panier mixé fruits rouges					
Vendredi						
Entrée	Pastèque					
Plat protidique	Émincé de poulet sauce miel					UE 972
Garniture	Purée de patate douce					
Dessert	Banane					

Semaine du 12 au 16 septembre 2022						
(*) de volaille en substitution du porc Les assaisonnements, vinaigrettes entre autres, sont faits maison.						
		Local	BIO	RUP	IGP	Repas Végétarien
						Origine viande
Lundi						
Entrée	Œuf dur mayonnaise					
Plat protidique	Court bouillon de marlin					
Garniture	Riz créole					
Dessert	Yaourt goyave					
Mardi						
Entrée	Salade papaye verte					
Plat protidique	Bœuf Bourguignon					UE 972
Garniture	Pâtes farfalle					
Dessert	Flan chocolat					
Jeudi						
Entrée	Tomate vinaigrette					
Plat protidique	Pimentade de dorade					UE 972
Garniture	Haricots rouges à la créole					
Dessert	Fromage blanc sucré					
Vendredi						
Entrée	Macédoine mayonnaise					
Plat protidique	Poulet rôti au jus					UE 972
Garniture	Purée de PdT					
Dessert	Compote de pomme					

Semaine du 19 au 23 septembre 2022						
(*) de volaille en substitution du porc Les assaisonnements, vinaigrettes entre autres, sont faits maison.						
		Local	BIO	RUP	IGP	Repas Végétarien
						Origine viande
Lundi						
Entrée	Fromage fondu à tartiner					
Plat protidique	Couscous boulette agneau & poulet					UE 972
Garniture	Semoule & légumes					
Dessert	Orange					
Mardi						
Entrée	Betterave vinaigrette					
Plat protidique	Cordon bleu de volaille au fromage					UE
Garniture	Petits pois & carottes					
Dessert	Pomme golden					
Jeudi						
Entrée	Salade coleslaw					
Plat protidique	Steak haché de bœuf au jus Pain hamburger, toastinette					UE 972
Garniture	Pomme-de-terre sautées					
Dessert	Madeleine nature					
Vendredi						
Entrée	Salade verte vinaigrette					
Plat protidique	Colombo de porc (*)					
Garniture	Riz créole					
Dessert	Yaourt nature sucré					

Semaine du 26 au 30 septembre 2022						
(*) de volaille en substitution du porc Les assaisonnements, vinaigrettes entre autres, sont faits maison.						
		Local	BIO	RUP	IGP	Repas Végétarien
						Origine viande
Lundi						
Entrée	Concombre vinaigrette					
Plat protidique	Chiquetaille de poisson sauce oignon					
Garniture	Ti-nain					
Dessert	Floup barbe à papa					
Mardi						
Entrée	Soja & maïs vinaigrette					
Plat protidique	Rôti de dinde sauce forestière					UE
Garniture	Haricots verts persillés					
Dessert	Yaourt panier mixé fruits rouges					
Jeudi						
Entrée	Carotte râpée vinaigrette					
Plat protidique	Poulet rôti sauce créole					UE 972
Garniture	Pâtes penne au fromage					
Dessert	Moelleux au chocolat					
Vendredi						
Entrée	Salade verte vinaigrette					
Plat protidique	Hachis Parmentier Bœuf haché					UE 972
Garniture	Purée de pomme-de-terre					
Dessert	Raisin rosé					

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
• Produit laitier
• Produit sucré
• Entrée +15% lipide