

# 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
<b>Lundi</b>						
Entrée	Pastèque					
Plat protidique	Couscous boulette agneau & poulet					UE 972
Garniture	Semoule & légumes					
Dessert	Fromage fondu à tartiner					
<b>Mardi</b>						
Entrée	Carotte râpée vinaigrette					
Plat protidique	Echine de porc (*) sauce charcutière					UE 972
Garniture	Lentilles à la créole					
Dessert	Gâteau à la cannelle					
<b>Jeudi</b>						
Entrée	Chou blanc en salade					
Plat protidique	Bœuf haché sauce bolognaise					UE 972
Garniture	Pâtes spaghetti au fromage					
Dessert	Yaourt panier mixé fruits rouges					
<b>Vendredi</b>						
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
<b>Lundi</b>						
Entrée	Œuf dur mayonnaise					
Plat protidique	Court bouillon de marlin					
Garniture	Riz créole					
Dessert	Yaourt goyave					
<b>Mardi</b>						
Entrée	Salade papaye verte					
Plat protidique	Bœuf Bourguignon					UE 972
Garniture	Pâtes farfalle					
Dessert	Flan chocolat					
<b>Jeudi</b>						
Entrée	Tomate vinaigrette					
Plat protidique	Pimentade de dorade					UE 972
Garniture	Haricots rouges à la créole					
Dessert	Fromage blanc sucré					
<b>Vendredi</b>						
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
<b>Lundi</b>						
Entrée	Fromage fondu à tartiner					
Plat protidique	Couscous boulette agneau & poulet					UE 972
Garniture	Semoule & légumes					
Dessert	Orange					
<b>Mardi</b>						
Entrée	Betterave vinaigrette					
Plat protidique	Cordon bleu de volaille au fromage					UE
Garniture	Petits pois & carottes					
Dessert	Pomme golden					
<b>Jeudi</b>						
Entrée	Salade coleslaw					
Plat protidique	Steak haché de bœuf au jus Pain hamburger, toastinette					UE 972
Garniture	Pomme-de-terre sautées					
Dessert	Madeleine nature					
<b>Vendredi</b>						
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
<b>Lundi</b>						
Entrée	Concombre vinaigrette					
Plat protidique	Chiquetaille de poisson sauce oignon					
Garniture	Ti-nain					
Dessert	Floup barbe à papa					
<b>Mardi</b>						
Entrée	Soja & maïs vinaigrette					
Plat protidique	Rôti de dinde sauce forestière					UE
Garniture	Haricots verts persillés					
Dessert	Yaourt panier mixé fruits rouges					
<b>Jeudi</b>						
Entrée	Carotte râpée vinaigrette					
Plat protidique	Poulet rôti sauce créole					UE 972
Garniture	Pâtes penne au fromage					
Dessert	Moelleux au chocolat					
<b>Vendredi</b>						
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