

# Menus de novembre 2022

Semaine du 07 au 10 novembre 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	Carotte râpée vinaigrette					
Plat protidique	Poulet rôti au jus					UE 972
Garniture	Petits pois					
Dessert	Flan caramel					
<b>Mardi</b>						
Entrée	Chou blanc en salade					
Plat protidique	Bœuf haché sauce bolognaise					UE
Garniture	Pâtes spaghetti au fromage					
Dessert	Gâteau à la cannelle					
<b>Jeudi</b>						
Entrée	Tomate vinaigrette					
Plat protidique	Chipolata de porc (*) grillées					UE 972
Garniture	Lentilles à la créole					
Dessert	Yaourt panier mixé fruits rouges					

Semaine du 14 au 18 novembre 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	Pâté de volaille					
Plat protidique	Émincé de poulet sauce miel					UE 972
Garniture	Banane jaune					
Dessert	Yaourt nature sucré					
<b>Mardi</b>						
Entrée	Tomate vinaigrette					
Plat protidique	Bolognaise végétarienne					
Garniture	Légumes & boulettes de soja, spaghetti & fromage					
Dessert	Flan chocolat					
<b>Jeudi</b>						
Entrée	Macédoine mayonnaise					
Plat protidique	Pimentade de dorade					
Garniture	H. rouges à la créole & riz					
Dessert	Fromage blanc sucré					
<b>Vendredi</b>						
Entrée	Betterave vinaigrette					
Plat protidique	Poulet rôti au jus					UE 972
Garniture	Printanière de légumes					
Dessert	Fromage fondu à tartiner					

Semaine du 21 au 25 novembre 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	Raisin rosé					
<b>Mardi</b>						
Entrée	Salade coleslaw					
Plat protidique	Cordon bleu de volaille au fromage					UE
Garniture	Petits pois & carottes					
Dessert	Pomme golden					
<b>Jeudi</b>						
Entrée	Oeuf dur mayonnaise					
Plat protidique	Escalope de volaille au jus					UE
Garniture	Banane jaune					
Dessert	Flan caramel					
<b>Vendredi</b>						
Entrée	Concombre vinaigrette					
Plat protidique	Colombo de porc (*)					UE 972
Garniture	Riz créole					
Dessert	Yaourt nature sucré					

Semaine du 28 novembre au 02 décembre 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	Soja & maïs vinaigrette					
Plat protidique	Chiquetaille de poisson sauce oignon					
Garniture	Ti-nain					
Dessert	Floup au lait					
<b>Mardi</b>						
Entrée	Carotte râpée vinaigrette					
Plat protidique	Émincé de poulet sauce miel					UE
Garniture	H.verts persillés & Pdt					
Dessert	Yaourt panier fruits rouges					
<b>Jeudi</b>						
Entrée	Salade verte vinaigrette					
Plat protidique	Poulet rôti sauce créole					UE 972
Garniture	Pâtes penne au fromage					
Dessert	Moelleux au chocolat					
<b>Vendredi</b>						
Entrée	Pastèque					
Plat protidique	Nuggets & ketchup					UE
Garniture	Poêlée forestière					
Dessert	Fromage fondu à tartiner					

**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

# Menus de décembre 2022

Semaine du 05 au 09 décembre 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	Pâté de campagne (*)					
Plat protidique	Filet de dorade sauce créole					
Garniture	Riz créole					
Dessert	Flan vanille nappé caramel					
<b>Mardi</b>						
Entrée	Rillettes de thon					
Plat protidique	Bolognaise végétarienne "maison"					
Garniture	Légumes & boulettes de soja, spaghetti & fromage					
Dessert	Compote de pomme					
<b>Jeudi</b>						
Entrée	Œuf dur mayonnaise					
Plat protidique	Ragoût de porc (*)					UE 972
Garniture	Banane jaune					
Dessert	Samos					
<b>Vendredi</b>						
Entrée	Thon & maïs mayonnaise					
Plat protidique	Brandade de poisson					
Garniture	Pomme-de-terre béchamel					
Dessert	Yaourt fraise					

Semaine du 12 au 16 décembre 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	Pomme golden					
Plat protidique	Sauté de dinde sauce colombo					UE
Garniture	Riz créole					
Dessert	Yaourt panier mixé pina colada					
<b>Mardi</b>						
Entrée	Chou blanc vinaigrette					
Plat protidique	Rougail de saucisse fumée de porc (*)					UE 972
Garniture	Lentilles à la créole					
Dessert	Vache qui Rit & biscuit salé					
<b>Jeudi</b>						
Entrée	Concombre vinaigrette					
Plat protidique	Rôti de poulet sauce coco					UE
Garniture	Printanière de légumes					
Dessert	Flan vanille					
<b>Vendredi</b>						
Entrée	Pâté salé au poulet					
Plat protidique	Ragoût de porc (*)					UE 972
Garniture	Igname / pois d'angole					
Dessert	Bûche pâtissière & papillote chocolat					

Nous vous souhaitons  
un Joyeux Noël



#### 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 :



#### 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