

Menus de février et mars 2023

Semaine du 27 février au 03 mars 2023						
(*) de volaille en substitution du porc Les assaisonnements, vinaigrettes entre autres, sont faits maison.						
		Local	BIO	RUP	IGP	Repas Végétarien
						Origine viande
Lundi						
Entrée	Carotte râpée vinaigrette					
Plat protidique	Poulet rôti au jus					UE 972
Garniture	Petits pois					
Dessert	Flan caramel					
Mardi						
Entrée	Chou blanc en salade					
Plat protidique	Viande hachée de boeuf sauce bolognaise					UE
Garniture	Pâtes spagetti & fromage					
Dessert	Gâteau à la cannelle					
Jeudi						
Entrée	Oeuf dur mayonnaise					
Plat protidique	Echine de porc (*) sauce charcutière					UE 972
Garniture	Lentilles à la créole					
Dessert	Yaourt mixé fruits rouges					
Vendredi						
Entrée	Tomate basilic vinaigrette					
Plat protidique	Court-bouillon de marlin					
Garniture	Riz créole					
Dessert	Yaourt goyave					

Semaine du 06 au 10 mars 2023						
(*) de volaille en substitution du porc Les assaisonnements, vinaigrettes entre autres, sont faits maison.						
		Local	BIO	RUP	IGP	Repas Végétarien
						Origine viande
Lundi						
Entrée	Salade de papaye verte					
Plat protidique	Colombo de volaille					UE
Garniture	Riz créole					
Dessert	Floup au lait					
Mardi						
Entrée	Tomate vinaigrette					
Plat protidique	Boeuf de bourguignon					UE 972
Garniture	Pâtes farfalle					
Dessert	Flan chocolat					
Jeudi						
Entrée	Macédoine mayonnaise					
Plat protidique	Pimentade de dorade					
Garniture	H. rouges à la créole & dombrés					
Dessert	Fromage blanc sucré					
Vendredi						
Entrée	Fromage fondu & biscuit salé					
Plat protidique	Couscous boulette agneau & merguez					UE
Garniture	Semoule & légumes					
Dessert	Orange					

Semaine du 13 au 17 mars 2023						
(*) 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	Poulet rôti au jus					UE 972
Garniture	Printanière de légumes					
Dessert	Flan caramel					
Mardi						
Entrée	Salade coleslaw					
Plat protidique	Chiquetaille de poisson sauce oignon					
Garniture	Ti-nain					
Dessert	Floup au lait					
Jeudi						
Entrée	Salade verte vinaigrette					
Plat protidique	Saucisses chipolata de porc (*) grillées					UE 972
Garniture	Lentilles à la créole & riz					
Dessert	Emmental & biscuit salé					
Vendredi						
Entrée	Betterave vinaigrette					
Plat protidique	Colombo de porc (*)					UE 972
Garniture	Riz créole					
Dessert	Yaourt nature sucré					

Semaine du 20 au 24 mars 2023						
(*) de volaille en substitution du porc Les assaisonnements, vinaigrettes entre autres, sont faits maison.						
		Local	BIO	RUP	IGP	Repas Végétarien
						Origine viande
Lundi						
Entrée	Soja & maïs vinaigrette					
Plat protidique	Cordon bleu de volaille au fromage					UE
Garniture	Petits pois & carottes					
Dessert	Pomme golden					
Mardi						
Entrée	Carotte râpée vinaigrette					
Plat protidique	Rôti de dinde sauce forestière					UE
Garniture	H.verts persillés					
Dessert	Yaourt panier fruits rouges					
Jeudi						
Entrée	Pastèque					
Plat protidique	Poulet rôti sauce créole					UE 972
Garniture	Pâtes penne au fromage					
Dessert	Moelleux au chocolat					
Vendredi						
Entrée	Salade verte vinaigrette					
Plat protidique	Filet de dorade sauce créole					
Garniture	Riz créole					
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, cuit ou fruit cuit
• Féculent, céréale, légumineuse
• Produit laitier
• Produit sucré
• Entrée +15% lipide

Menus de mars 2023

Semaine du 27 au 31 mars 2023							
(*) de volaille en substitution du porc Les assaisonnements, vinaigrettes entre autres, sont faits maison.		Local	BIO	RUP	IGP	Repas Végétarien	Origine viande
Lundi							
Entrée	Achard de légumes						
Plat protidique	Nugget's de volaille & ketchup						UE
Garniture	Poêlée forestière						
Dessert	Raison rosé						
Mardi							
Entrée	Œuf dur mayonnaise						
Plat protidique	Bolognaise végétarienne "maison"						
Garniture	Légumes & boulettes de soja, spaghetti & fromage						
Dessert	Compote de pomme						
Jeudi							
Entrée	Thon & maïs mayonnaise						
Plat protidique	Navarin d'agneau						UE
Garniture	Haricots blancs à la tomate						
Dessert	Fran chocolat Oeuf en chocolat au lait						
Vendredi							
Entrée	Concombre vinaigrette						
Plat protidique	Sauté de dinde sauce colombo						UE
Garniture	Riz créole						
Dessert	Yaourt panier mixé pina colada						



Joyeuses Pâques



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