

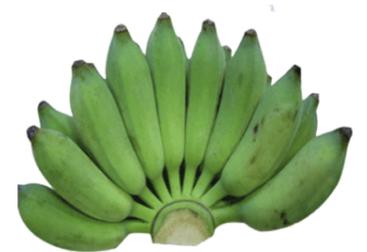
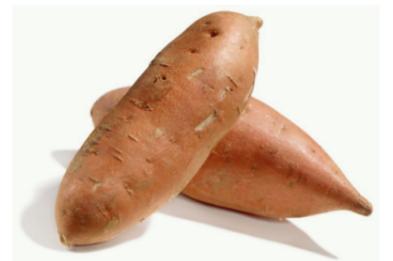
# MENUS d'avril et Mai 2023

Semaine du 17 au 21 avril 2023						
(*) 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	Tomate vinaigrette					
Plat protidique	Viande hachée de boeuf sauce bolognaise					UE
Garniture	Pâtes spagetti & fromage					
Dessert	Gâteau à la cannelle					
<b>Jeudi</b>						
Entrée	Oeuf dur mayonnaise					
Plat protidique	Echine de porc (*) sauce charcutière					UE 972
Garniture	Lentilles à la créole					
Dessert	Yaourt mixé cerise					
<b>Vendredi</b>						
Entrée	Concombre vinaigrette					
Plat protidique	Court-bouillon de marlin					
Garniture	Riz créole					
Dessert	Yaourt goyave					

Semaine du 24 au 28 avril 2023						
(*) 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	Salade de papaye verte					
Plat protidique	Colombo de volaille					UE 972
Garniture	Riz créole					
Dessert	Floup au lait					
<b>Mardi</b>						
Entrée	Tomate vinaigrette					
Plat protidique	Boeuf de bourguignon					UE 972
Garniture	Pâtes farfalle					
Dessert	Flan chocolat					
<b>Jeudi</b>						
Entrée	Macédoine mayonnaise					
Plat protidique	Pimentade de dorade					
Garniture	H. rouges à la créole & dombrés					
Dessert	Fromage blanc sucré					
<b>Vendredi</b>						
Entrée	Fromage fondu & biscuit salé					
Plat protidique	Couscous boulette agneau & merguez					UE
Garniture	Semoule & légumes					
Dessert	Orange					

## SEMmaine Agricole

Semaine du 02 au 05 mai 2023						
(*) de volaille en substitution du porc Les assaisonnements, vinaigrettes entre autres, sont faits maison.						
	Local	BIO	RUP	IGP	Repas Végétarien	Origine viande
<b>Mardi</b>						
Entrée	Salade papaye / groin					
Plat protidique	Sauté de dinde sauce coco					UE
Garniture	Lentilles à la créole & riz					
Dessert	Yaourt Antan lontan					
<b>Jeudi</b>						
Entrée	Pastèque					
Plat protidique	Ragût de porc (*)					UE 972
Garniture	Lentilles & dachine					
Dessert	Fromage fondu & biscuit salé					
<b>Vendredi</b>						
Entrée	Concombre vinaigrette					
Plat protidique	Chiquetaille de morue sauce oignon					
Garniture	Ti-nain					
Dessert	Floup au lait					



**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