

MENUS Mai à Juin 2023

Semaine du 09 au 12 mai 2023							
(*) de volaille en substitution du porc Les assaisonnements, vinaigrettes entre autres, sont faits maison.							
		Local	BIO	RUP	IGP	Repas Végétarien	Origine viande
Mardi							
Entrée	Carotte râpée vinaigrette						
Plat protidique	Rôti de dinde sauce forestière						UE
Garniture	Haricots 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 aux dés de fromage						
Plat protidique	Filet de dorade sauce créole						
Garniture	Riz créole						
Dessert	Flan vanille nappé caramel						

Semaine du 15 au 16 mai 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	Raisin rosé						
Mardi							
Entrée	Oeuf dur mayonnaise						
Plat protidique	Bolognaise végétarienne "maison"						
Garniture	Légumes & boulettes de soja, spaghetti & fromage						
Dessert	Compote de pomme						

Semaine du 23 au 26 mai 2023							
(*) de volaille en substitution du porc Les assaisonnements, vinaigrettes entre autres, sont faits maison.							
		Local	BIO	RUP	IGP	Repas Végétarien	Origine viande
Mardi							
Entrée	Chou blanc vinaigrette						
Plat protidique	Rougail de saucisse fumée de porc (*)						UE 972
Garniture	Lentilles & carottes						
Dessert	Vache qui Rit						
Jeudi							
Entrée	Tomate & maïs vinaigrette						
Plat protidique	Poulet sauce forestière						UE 972
Garniture	Printanière de légumes						
Dessert	Flan vanille						
Vendredi							
Entrée	Concombre vinaigrette						
Plat protidique	Chili con carne: viande hachée de boeuf						UE
Garniture	Riz & haricots rouges						
Dessert	Yaourt fraise						

Semaine du 30 mai au 02 juin 2023							
(*) de volaille en substitution du porc Les assaisonnements, vinaigrettes entre autres, sont faits maison.							
		Local	BIO	RUP	IGP	Repas Végétarien	Origine viande
Mardi							
Entrée	Carotte râpée vinaigrette						
Plat protidique	Viande hachée de boeuf sauce bolognaise						UE
Garniture	Pâtes spaghetti & 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						
Plat protidique	Court-bouillon de marlin						
Garniture	Riz créole						
Dessert	Yaourt goyave						

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

MENUS JUIN 2023

Semaine du 05 au 09 juin 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	Sauté de dinde sauce colombo						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	Carotte râpée						
Plat protidique	Pimentade de dorade						
Garniture	Haricots rouges à la créole						
Dessert	Fromage blanc sucré						
Vendredi							
Entrée	Fromage fondu & biscuit salé						
Plat protidique	Couscous boulette agneau & merguez						UE
Garniture	Semoule / légumes						
Dessert	Orange						

Semaine du 12 au 16 juin 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						
Vendredi							
Entrée	Betterave vinaigrette						
Plat protidique	Colombo de porc (*)						UE 972
Garniture	Riz créole						
Dessert	Yaourt nature sucré						

Semaine du 19 au 23 juin 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	Haricots verts persillés						
Dessert	Yaourt mixé 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 aux dés de fromage						
Plat protidique	Filet de dorade sauce créole						
Garniture	Riz créole						
Dessert	Flan vanille nappé caramel						

Semaine du 26 au 30 juin 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	Raisin rosé						
Mardi							
Entrée	Melon						
Plat protidique	Bolognaise végétarienne "maison"						
Garniture	Légumes & boulettes de soja, spaghetti & fromage						
Dessert	Compote de pomme						
Jeudi							
Entrée	Thon & maïs mayonnaise						
Plat protidique	Ragoût de porc (*)						UE 972
Garniture	Banane jaune						
Dessert	Samos						
Vendredi							
Entrée	Concombre vinaigrette						
Plat protidique	Sauté de dinde sauce colombo						UE
Garniture	Riz créole						
Dessert	Yaourt panier mixé pina colada						

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 JUILLET 2023

Semaine du 03 au 07 juillet 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						
Plat protidique	Sauté de dinde sauce colombo						UE
Garniture	Riz créole						
Dessert	Yaourt mixé pina colada						
Mardi							
Entrée	Chou blanc vinaigrette						
Plat protidique	Rougail de saucisse fumée de porc (*)						UE 972
Garniture	Lentilles & carottes						
Dessert	Vache qui Rit						
Jeudi							
Entrée	Tomate vinaigrette						
Plat protidique	Poulet sauce forestière						UE 972
Garniture	Printanière de légumes						
Dessert	Flan vanille						
Vendredi							
Entrée	Concombre vinaigrette						
Plat protidique	Chili con carne: viande hachée de boeuf						UE
Garniture	Riz & haricots rouges						
Dessert	Yaourt fraise						

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