

Centre d'Affaires "Dillon-Valmenière" Eurydice - Bâtiment D 97200 Fort-de-France Tél.: 05 96 50 83 83 - Fax: 05 96 50 82 89

JANVIER & FÉVRIER 2021



Lundi 04 janvier 2021

Poulet rôti au jus» Purée de patate douce **Emmental**

Cléméntine

Jeudi 07 janvier 2021

Steak haché de veau au jus Haricots verts & pomme-de-terre persillés

> Floup au lait Galette des rois



Mardi 05 janvier 2021

Bolognaise végétarienne :

Légumes

& boulettes de soja, pâtes (spaghetti) & fromage Moelleux au chocolat

Pomme golden

Vendredi 08 janvier 2021

Pimentade de dorade Riz créole

Yaourt velouté mangue Madeleine nature



Lundi 25 janvier 2021

Bœuf bourguignon

Yaourt nature sucré Compote de pomme

Jeudi 28 janvier 2021

Couscous de boulette d'agneau Légumes couscous & semoule Petit pot vanille/fraise Biscuit fourré au chocolat

Lundi 01 février 2021

Lentilles à la créole

Kiri Banane **Ba**

Jeudi 04 février 2021

Saucisses chipolata grillées

Mardi 26 janvier 2021

Poulet rôti au jus

Purée de cristophine Flan vanille nappé caramel

Pomme rouge

Vendredi 29 janvier 2021

<u>Lasagne végétarienne</u>:

Légumes & pâtes (lasagne), égrené de soja Édam

Raisin rosé

Lundi 11 janvier 2021

Rôti de dinde au jus Riz aux petits légumes Beignet au chocolat Raisin rosé

Jeudi 14 janvier 2021

Coupelle de pâté Saucisse chipolata de porc grillées **ill** Purée de pomme-de-terre

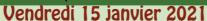
Banane ******

Mardi 12 janvier 2021

Blanquette de veau

Pâtes torti au fromage Flan caramel

Compote de pomme





Chili végétal:

Légumes & soja, dachine Samos

Mandarine



Chili végétal: Légumes & soja, riz créole

> Flan chocolat Orange **III**

Mardi 02 février 2021 laChar

Côte de porc sauce charcutière

Vendredi 05 février 2021

Chiquetaille de poisson sauce oignon

Ti-nain

Compote de pomme

Lundi 18 janvier 2021

Tomate farcie à la viande sauce tomate

Riz créole Mandarine **III**

Samos

Jeudi 21 janvier 2021

Coupelle de pâté Émincé de poulet sauce forestière Carottes & pomme-de-terre

Flan coco



Mardi 19 janvier 2021

Hachis végétarien Légumes & égrené de soja Yaourt aromatisé goyave Pomme golden

Uendredi 22 janvier 2021

Saumon sauce créole

Giraumonade III **Emmental**

Banane **III**





Légumes & égrené de soja Fromage blanc sucré Compote de pomme

Jeudi 25 février 2021

Coupelle de pâté Ragoût de porc

Purée de patate douce

Yaourt aromatisé

Petits pois & carottes Crêpe nature locale Confiture de goyave

Beignet au chocolat

Mardi 23 février 2021

Lundi 22 février 2021

Cordon bleu de dinde & fromage Printanière de légumes Yaourt velouté goyave Raisin rosé

Uendredi 26 février 2021

Pimentade de marlin Riz créole Samos

Mandarine

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, cuidité ou fruit cuit
- Féculent, céréale, légumineuse
- Produit laitier
- Produit sucré
- Entrée +15% lipide

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.



ΑB Agriculture biologique





Menu végétarien

Circuit court: produit local



Centre d'Affaires "Dillon-Valmenière" Eurydice - Bâtiment D 7200 Fort-de-France él. : 05 96 50 83 83 - Fax : 05 96 50 82 89

MARS 2021

Lundi 01 mars 2021



Jeudi 04 mars 2021

Steak haché de veau au jus & pain hamburger Haricots verts & pomme-de-terre persillés Floup au lait

Banane **III**

Mardi 02 mars 2021

Bolognaise végétarienne :



& boulettes de soja, pâtes (spaghetti) & fromage Moelleux au chocolat Pomme golden

Vendredi 05 mars 2021

Pimentade de dorade Riz créole Yaourt velouté mangue



Madeleine



Lundi 15 mars 2021

Côte de porc au jus

Giraumonade Emmentale

Banane **III**

Jeudi 18 mars 2021

Émincé de poulet sauce forestière Carottes & pomme-de-terre

Lundi 22 mars 2021

Poulet rôti au jus

Pomme rouge

Jeudi 25 mars 2021

Purée de cristophine

Flan vanille nappé caramel

Flan coco Maracuja **III**

Mardi 16 mars 2021

Tomate farcie à la viande sauce tomate Riz créole

Samos

Mandarine **III**



Vendredi 19 mars 2021



Hachis végétarien :

Légumes & égrené de soja

Yaourt aromatisé goyave

Pomme golden

Lundi 08 mars 2021

Paella au poulet Riz safrané aux petits légumes Beignet au chocolat Raisin rosé

Jeudi 11 mars 2021

Coupelle de pâté Saucisses chipolata grillées Purée de pomme-de-terre





Mardi 09 mars 2021

Blanquette de veau Pâtes torti au fromage

Flan caramel

Compote de pomme Uendredi 12 mars 2021



Chili végétal:

Légumes & soja, dachine



Mandarine •



Couscous de boulette d'agneau Légumes couscous & semoule

Petit pot vanille/fraise Biscuit fourré au chocolat

Mardi 23 mars 2021

Lasagne végétarienne : Légumes & pâtes (lasagne), égrené de soja

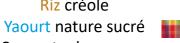
> Édam Rasin rosé

Vendredi 26 mars 2021

Pimentade de dorade

Riz créole

Compote de pomme



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.



Circuit court : produit local



Agriculture biologique



Menu végétarien

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, fruits frais
- Protéine animale (viande, poisson œuf)
- Légume vert, cuidité ou fruit cuit
- Féculent, céréale, légumineuse
- Produit laitier
- Produit sucré
- Entrée +15% lipide

Le menu végétarien

La loi **Egalim** a introduit l'obligation de proposer un menu végétarien une fois par semaine dans l'ensemble de la restauration scolaire à partir du 1er novembre 2019, dans le cadre d'une expérimentation de 2 ans.

Le but est de diversifier dans le plan alimentaire les protéines animales et les protéines végétales en encourageant la diversité des sources de protéines tout en satisfaisant les besoins nutritionnels.

Un repas végétarien est donc un repas sans viande ni poisson qui contient d'autres sources de protéines : ovo - lacto - végétarien.







Légumineuses