

Menus

3^{ème} trimestre

2018-2019

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



Menus Collège

DU 29 AVRIL AU 03 MAI 2019

LUNDI 29 AVRIL

Chou blanc vinaigrette
Rougail de saucisse
Lentilles à la créole
Flan gélifié coco

JEUDI 02 MAI

Oeuf dur mayonnaise
Poulet rôti au jus
Courgette & Pomme-de-terre
Yaourt nature sucré

MARDI 29 AVRIL

Fromage fondu à tartiner
Lasagne de bœuf
au fromage
Raisin rosé

VENDREDI 03 MAI

Concombre vinaigrette
Chiquetaille de morue sauce oignon
Ti -nain
Petit pot vanille/chocolat

DU 06 AU 10 MAI 2019

LUNDI 06 MAI

Carotte râpée vinaigrette
Couscous agneau & merguez
Légumes couscous & semoule
Flan gélifié vanille

MARDI 07 MAI

Samos
Rôti de porc au jus
Printanière de légumes
Pomme golden

JEUDI 09 MAI

Betterave & maïs vinaigrette
Hachis Parmentier
«Maison»
Orange

VENDREDI 10 MAI

Fromage fondu tartiner
Saumon sauce Nantua
Riz créole
Pastèque

DU 13 AU 17 MAI 2019

LUNDI 13 MAI

Melon
Spaghetti à la Bolognaise
& au fromage
Tartelette à la confiture

MARDI 14 MAI

Coupelle de pâté de volaille
Poissonnette & ketchup
Petit pois & carottes
Yaourt panier mixé pina colada

JEUDI 16 MAI

Saucisson sec
Ragoût de porc
Haricots blancs à la tomate
Flan coco nappé caramel

VENDREDI 17 MAI

Salade de papaye au groin
Brandade de poisson
Compote de pomme

DU 20 AU 24 MAI 2019

LUNDI 20 MAI

Salade Coleslaw
Jambon de porc sauce ananas
Lentilles à la créole
Yaourt panier mixé fruits rouges

MARDI 21 MAI

Vache-qui-Rit
Hamburger de veau sauce forestière
Haricots verts & P-d-t
Beignet au chocolat

JEUDI 23 MAI

Macédoine de légumes mayonnaise
Poulet rôti au jus
Purée de patate douce & P-d-t
Flan gélifié caramel

VENDREDI 24 MAI

Pastèque
Filet de colin sauce citron
Riz créole
Emmental

DU 27 AU 31 MAI 2019

LUNDI 27 MAI

Concombre vinaigrette
Tajine d'agneau sauce pruneaux
Semoule couscous
Crème dessert vanille

MARDI 28 MAI

Coupelle pâté de volaille
Saucisse de Francfort
Purée de pois cassé
Pomme golden



DU 03 AU 07 JUIN 2019

LUNDI 03 JUIN
Salade coleslaw
Pain hamburger

Hamburger de boeuf & ketchup
Pommes-de-terre sautées
Cookies choco & nougatine

MARDI 04 JUIN

Gouda
Spaghetti bolognaise
& fromage
Compote de pomme

JEUDI 06 JUIN

Saucisson à l'ail local
Émincé de poulet sauce forestière
Carotte & patate douce
Yaourt panier mixé fruits rouges

VENDREDI 07 JUIN

Concombre vinaigrette
Lasagne au saumon
Gaufrette chocolat

DU 10 AU 14 JUIN 2019

LUNDI 10 JUIN

Pentecôte

MARDI 11 JUIN

Coupelle de pâté de volaille
Cordon bleu & ketchup
Poêlée campagnarde
Raisin rosé

JEUDI 13 JUIN

Betterave & maïs vinaigrette
Hachis Parmentier
«Maison»
Biscuit tipo letche

VENDREDI 14 JUIN

Samos
Pavé de colin sauce créole
Torti natures
Ananas

DU 17 AU 21 JUIN 2019

LUNDI 17 JUIN

Chou rouge vinaigrette
Rôti de dinde sauce forestière
Lentilles à la créole
Yaourt panier mixé fruits rouges

MARDI 18 JUIN

Emmental
Brandade de poisson
Pomme rouge

JEUDI 20 JUIN

Salami
Bœuf bourguignon
Petites carottes entières
Floup au lait

VENDREDI 21 JUIN

Tomate basilic vinaigrette
Pimentade de dorade
Riz & banane jaune
Flan gélifié coco

DU 24 AU 28 JUIN 2019

LUNDI 24 JUIN

Melon
Jambon à l'ananas
Migan de fruit à pain
Flan vanille nappé caramel

MARDI 25 JUIN

Mimolette
Poulet rôti au jus
Haricots verts & patate douce
Barre de céréales chocolatées

JEUDI 27 JUIN

Œuf dur mayonnaise
Hamburger de veau sauce forestière
Torti au fromage
Raisin rosé

VENDREDI 28 JUIN

Carotte râpée vinaigrette
Court-bouillon de dorade
Haricots rouges & dombrés
Fromage blanc sucré

DU 01 AU 05 JUILLET 2019

LUNDI 01 JUILLET

Pastèque
Émincé de poulet sauce coco
Nouilles chinoises
Compote de fruits variés

MARDI 02 JUILLET

Gouda
Poissonnette & ketchup
Carotte & Pomme-de-terre
Biscuit salé

JEUDI 04 JUILLET

Pâté en croûte
Ragoût de porc
Igname créole à la vapeur
Flan gélifié chocolat

VENDREDI 05 JUILLET

Tomate vinaigrette
Paella de poisson
Riz safrané
Yaourt aromatisé