



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

JANVIER & FÉVRIER 2022

Collège

Lundi 03 janvier 2022 Tomate vinaigrette aux dés de fromage Rôti de porc au jus Pomme-de-terre persillées Pomme golden	Mardi 04 janvier 2022 Macédoine de légumes vinaigrette Sauté de dinde sauce colombo Patate douce vapeur Flan chocolat	Lundi 24 janvier 2022 Carotte râpée vinaigrette Bœuf haché sauce bolognaise Pâtes spaghetti au fromage Ananas frais	Mardi 25 janvier 2022 Salami Émincé de poulet à l'ancienne Lentilles & carotte Yaourt panier mixé
Jeudi 06 janvier 2022 Carotte râpée aux dés de fromage Steak végétal sauce tomate Petits pois Galette des rois	Vendredi 07 janvier 2022 Pastèque Court-bouillon de dorade Riz créole Yaourt velouté cerise	Jeudi 27 janvier 2022 Emmental Steak végétal sauce tomate Printanière de légumes Banane	Vendredi 28 janvier 2022 Melon Paella de poisson Riz safrané aux petits légumes Fromage blanc sucré
Lundi 10 janvier 2022 Betterave & maïs vinaigrette Rougail de saucisse de porc fumée Lentilles créoles Yaourt nature sucré	Mardi 11 janvier 2022 Vache-qui-rit Ragoût de veau à la cristophine Riz & haricots rouges Mandarine	Lundi 31 janvier 2022 Salade coleslaw Steak haché de veau sauce moutardes Poêlée campagnarde Flan vanille nappé caramel	Mardi 01 février 2022 Betterave & maïs vinaigrette Bœuf bourguignon Patate douce & pomme-de-terre Samos
Jeudi 13 janvier 2022 Œuf dur mayonnaise Riz cantonnais végétarien Beignet chocolat	Vendredi 14 janvier 2022 Concombre au groin Chiquetaille de poisson sauce oignon Ti-nain Petit pot vanille/fraise	Jeudi 03 février 2022 Papaye verte en salade Bolognaises végétales : Légumes & boulettes de soja, pâtes spaghetti au fromage Crêpe nature locale & confiture de goyave	Vendredi 04 février 2022 Concombre vinaigrette Filet de dorade mariné Haricots rouges & igname Yaourt vanille
Lundi 17 janvier 2022 Carotte râpée mimosa Couscous boulette agneau & merguez Semoule & légumes couscous Flan vanille	Mardi 18 janvier 2022 Thon & maïs mayonnaise Poulet rôti sauce créole Haricots verts & pomme-de-terre Fromage blanc sucré	Lundi 07 février 2022 Tomate vinaigrette Rôti de porc au jus Poêlée forestière Yaourt aromatisé	Mardi 08 février 2022 Soja & maïs vinaigrette Sauté de veau sauce colombo Lentilles créoles Flan vanille
Jeudi 20 janvier 2022 Salade verte aux dés de fromage Chili végétal : Légumes & soja, dachine Raisin rosé	Vendredi 21 janvier 2022 Melon Court-bouillon de marlin Riz & banane jaune Yaourt velouté mangue	Jeudi 10 février 2022 Œuf dur mayonnaise Lasagne végétarienne Légumes, pâtes (lasagne) gratinées au fromage , égrainé de soja Orange	Vendredi 11 février 2022 Pastèque Court-bouillon de dorade Riz & banane jaune Yaourt panier mixé

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.

Legende :



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

FÉVRIER, MARS & AVRIL 2022

Collège

Lundi 14 février 2022 Carotte râpée vinaigrette Rougail de saucisse de porc fumée Haricots blancs à la tomate Yaourt nature sucré	Mardi 15 février 2022 Dés de betterave vinaigrette Ragoût de volaille aux quatre épices Petits pois & carotte Samos	Lundi 21 mars 2022 Papaye verte vinaigrette Poulet rôti au jus Brocoli persillés Crêpe à la fraise	Mardi 22 mars 2022  Soja & maïs vinaigrette Émincé de porc sauce miel Riz cantonnais Yaourt aux litchis
Jeudi 17 février 2022  Salade verte aux dés de fromage Préparation végétarienne : Curry de pois-chiche & patate douce Biscuit Petit Beurre	Vendredi 18 février 2022  Concombre vinaigrette Chiquetaille de poisson sauce oignon Ti-nain Petit pot vanille/chocolat	Jeudi 24 mars 2022  Tomate vinaigrette Bolognaises végétales : Légumes & boulettes de soja, pâtes spaghetti au fromage Orange	Vendredi 25 mars 2022  Pastèque Court-bouillon de dorade Lentilles & dachine Yaourt panier mixé fruits rouges
Lundi 07 mars 2022 Samos Paupiette de veau à la bourguignonne Pommes-de-terre persillées Biscuit salé	Mardi 08 mars 2022 Salami & cornichon Cuisse de poulet au jus Carottes persillées Yaourt panier mixé	Lundi 28 mars 2022 Thon & maïs mayonnaise Rougail de saucisse de porc fumée Riz créole Yaourt nature sucré	Mardi 29 mars 2022 Dés de betterave vinaigrette Curry de volaille au coco Petits pois & carotte Samos
Jeudi 10 mars 2022  Salade de tomate aux dés de fromage Steak végétal sauce tomate Lentilles Gâteau à la cannelle	Vendredi 11 mars 2022 Achar de légumes Saumon à l'oseille Riz créole Flan chocolat	Jeudi 31 mars 2022  Salade verte vinaigrette Lasagne végétarienne Légumes, pâtes (lasagne) gratinées au fromage, égrainé de soja Biscuit carré au chocolat	Vendredi 01 avril 2022 Concombre vinaigrette Saumon sauce crème Riz créole Flan vanille nappé caramel
Lundi 14 mars 2022 Journée Américaine Salade coleslaw Pain Hamburger : Steak haché de bœuf au jus, toastinette & ketchup Pommes-de-terre persillées* Cookies choco & nougatine	Mardi 15 mars 2022 Coupelle de pâté de volaille Cordon bleu de volaille Petits pois & carotte Fromage blanc sucré	Lundi 04 avril 2022 Carotte râpée mimosa Couscous boulette agneau & merguez Semoule & légumes couscous Fromage blanc sucré	Mardi 05 avril 2022 Journées Pâques Œuf dur mayonnaise Navarin d'agneau Haricots blancs à la tomate Flan chocolat Œuf en chocolat
Jeudi 17 mars 2022  Taboulé Chili végétal : Légumes & soja, dachine Pomme rouge	Vendredi 18 mars 2022  Concombre vinaigrette Filet de dorade mariné Haricots rouges & igname Yaourt vanille	Jeudi 07 avril 2022  Salade verte aux dés de fromage Hachis végétarien : Légumes purée de pdt & égrainé de soja Banane	Vendredi 08 avril 2022  Saucisson à l'ail Pimentade de marlin Riz & banane jaune Yaourt panier mixé

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.

Legend



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