

Menus

1^{er} trimestre

2018-2019



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

IL ÉTAIT UNE FOIS...

Nos Fruits

LA GOYAVE.
D'abord cultivée au Pérou,
elle est introduite aux Antilles par
les Amérindiens.

LA BANANE.
Originnaire d'Indonésie,
d'abord cultivée
sur les Côtes Africaines,
elle est apportée
aux Antilles
par les navigateurs
espagnols et portugais
du XVI^{ème} siècle.

LE MELON,
est cultivé par les égyptiens 2700
ans avant notre ère.
En 1495, le roi Charles VIII le
rapporte en France, mais la variété
est peu sucrée. Un siècle plus tard
des moines ramènent de Rome
le melon que nous consommons
le «Cantaloup».

L'ANANAS.
Découvert au Brésil par J. de Lévy au
XVI^{ème} siècle.
L'ananas est d'abord introduit en
Angleterre puis en France.
Les premières ananas mûres en terre sont
présentées à Louis XV en 1733. Il semble
avoir été introduit aux Antilles au XIX^{ème}
siècle et pourtant... L'histoire raconte que
les Amérindiens faisaient de l'ananas leur
fruit d'excellence.

Du 4 au 7 Septembre

Mardi 4 sept.

Carotte râpée vinaigrette
Poulet rôti dans son jus
Petits pois aux lardons
Flan vanille nappé caramel

Jeudi 6 sept.

Oeuf du mayonnaise
Hamburger de veau sauce forestière
Pâtes torti au fromage
Raisins rosés

Vendredi 7 sept.

Concombre vinaigrette
Pimentade de dorade
Haricots rouges & dombres
Yaourt vanille

Du 10 au 14 Septembre

Lundi 10 Sept.

Chou blanc en salade
Émincé de poulet sauce Colombo
Purée de patate douce
Flan chocolat

Mardi 11 Sept.

Pâté en croûte
Poissonnette & ketchup
Carottes Vichy
Velouté aux fruits rouges

Jeudi 13 Sept.

Tomate au basilic
Rôti de porc au jus
Haricots verts persillés aux oignons pays
Brioche au lait

Vendredi 14 Sept.

Vache-qui-Rit
Paella de poisson
Petits légumes & riz safrané
Pastèque

Du 17 au 21 Septembre

Lundi 17 Sept.

Chou rouge vinaigrette
Rougaill de saucisse
Lentilles à la créole
Yaourt nature sucré

Mardi 18 Sept.

Salami
Cordon bleu & ketchup
Pâtes torti aux dés de tomate & fromage
Prune

Jeudi 20 Sept.

Salade de papaye verte
Cuisse de poulet rôtie au jus
Courgettes béchamel
Compote de pomme

Vendredi 21 Sept.

Concombre vinaigrette
Choucroute à la moutarde
Ti-nain
Petit pain vanille-chocolat

Du 24 au 28 Septembre

Lundi 24 sept.

Salade de carotte râpée
Couscous d'agneau & merguez
Légumes couscous & semoule
Flan vanille

Mardi 25 sept.

Saucisson à l'ail
Rôti de veau dans son jus
Printanière de légumes
Pomme golden

Jeudi 27 sept.

Salade de giraumon
Hachis Parmentier
Orange

Vendredi 28 sept.

Fromage à tartiner
Saumon sauce Nantua
Épinards & riz
Pastèque

Du 1 au 5 Octobre

Lundi 1 Oct.

Coupe de pâté de volaille
Spaghetti bolognaise & fromage
Ananas frais

Mardi 2 Oct.

Betterave en salade
Finger de poisson & ketchup
Carottes Vichy
Velouté pina colada

Jeudi 4 Oct.

Salade de tomate
Ragoût de porc
Purée de giraumon
Belget à la framboise

Vendredi 5 Oct.

Concombre vinaigrette
Brandade de poisson
Compote de pomme

Du 8 au 12 Octobre

Lundi 8 Oct.

Chou blanc en salade
Jambon de porc sauce ananas miel
Migons de fruit à pain
Velouté mangue

Mardi 9 Oct.

Salami
Nuggets de volaille & ketchup
Haricots verts persillés aux oignons pays
Crêpe & confiture de goyave

Jeudi 11 Oct.

Salade de giraumon
Chili con carne
Flan caramel

Vendredi 12 Oct.

Macédoine de légumes
Saumon sauce citron
Riz aux petits légumes
Yaourt à la fraise

Lundi 15 Oct.

Salade de papaye verte & groin
Tajine d'agneau aux pruneaux
Légumes & semoule
Crème dessert vanille

Jeudi 18 Oct.

Soja & maïs vinaigrette
Émincé de poulet sauce aigre douce
Nouilles chinoises aux légumes
Yaourt aux litchis

Mardi 16 Oct.

Salami
Saucisse de Francfort
Purée de pois cassés
Cookies choco & nougatine

Vendredi 19 Oct.

Salade de tomate vinaigrette
Morue
Pommes-de-terre béchamel
Compote de pomme

Du 22 au 22 Octobre

Lundi 22 Oct.

Chou blanc en salade
Émincé de poulet sauce Colombo
Purée de patate douce
Flan chocolat

LA MARACUDJA
ou
FRUIT DE LA PASSION
est originaire du Brésil.
Il a été découvert
et ramené en Europe
par des conquistadors
espagnols à la fin du
XVI^{ème} siècle.
Son nom fait référence
à la passion du Christ !



LA PAPAYE
trouve ses origines en Amérique
tropicale. Après la découverte du
nouveau monde, le papayer s'est
propagé à travers les continents.
Les Incas l'utilisaient
pour attendrir la viande.

LA NOIX DE COCO
vient d'Asie du Sud-Est.
À la fin du XIII^{ème} siècle,
Marco Polo, découvre le fruit
qu'il surnomme la
« noix du pharaon ».
Il la décrit douce comme
le sucre et blanche
comme le lait, et décide
alors de la ramener
en Europe.



LA PASTÈQUE
originaire d'Afrique
australe, sa culture
remonte à l'Égypte
antique, où ce fruit
était cultivé dans
la Vallée du Nil.
Peu à peu il a gagné
les pays du pourtour
méditerranéen.



Du 5 au 9 Novembre

Lundi 5 Nov.

Gouda
Spaghetti bolognaise & fromage
Ananas frais



Mardi 6 Nov.

Salade coleslaw
Hamburger de veau au jus
ketchup & toastinette
Pommes-de-terre sautées
Cookies choco & nougatine
Pain hamburger

Jeudi 8 Nov.

Pastèque
Émincé de poulet sauce au lait de coco
Carottes béchamel
Gaufrette chocolat

Vendredi 9 Nov.

Soja & maïs en salade
Lasagne de saumon
Yaourt goyave

Du 12 au 16 Novembre

Lundi 12 Nov.

Carotte râpée vinaigrette
Couscous d'agneau & merguez
Légumes couscous & semoule
Flan coco

Mardi 13 Nov.

Saucisson à l'ail
Cordon bleu & ketchup
Poêlée campagnarde
Raisin rose

Jeudi 15 Nov.

Salade d'agrumes
Hachis Parmentier
Biscuit tipo letche

Vendredi 16 Nov.

Samos
Saumon sauce Nanhua
Pâtes torti natures
Ananas frais

LA CARAMBOLE
Le Carambolier est
un arbre des régions
tropicales, originaire
d'Asie. La carambole
est aussi appelée
Star fruit.
En effet lorsqu'on
découpe une tranche
de carambole, on
obtient une belle étoile



Du 10 au 14 Décembre

Lundi 10 Déc.

Salade de carotte râpée
Couscous d'agneau & merguez
Légumes couscous & semoule
Flan vanille

Jeudi 13 Déc.

Salade de papaye verte
Hachis Parmentier
Orange

Mardi 11 Déc.

Saucisson à l'ail
Cordon bleu de volaille & ketchup
Printanière de légumes
Pomme golden

Vendredi 14 Déc.

Melon
Daube de thon
Riz créole
Fromage fondu à tartiner

Du 17 au 21 Décembre

Lundi 17 Déc.

Chou rouge vinaigrette
Rougail de saucisse
Lentilles à la créole
Yaourt nature sucré

Mardi 18 Déc.

Fromage à tartiner
Hamburger de bœuf au jus
Jardinière de légumes
Mandarine

Jeudi 20 Déc.

Pâté salé au poulet
Ragout de porc
Pois d'angole & igname
Bûche palissière de Noël
Papillote au chocolat

Vendredi 21 Déc.

Concombre vinaigrette
Lasagne de saumon
Floup à la grenadine



LA MANQUE
Originaire des forêts de l'Inde, le
manglier est vénéré par les hindous,
c'est sous son ombrage que Bouddha
choisit de méditer. Cultivé depuis plus de
4000 ans, dès le XVI^{ème} siècle les arabes
l'introduisent en Afrique et les portugais
en Amérique centrale et du sud. C'est le
fruit le plus consommé au monde après
la banane. Chaque seconde 1 tonne de
mangues est produite dans le monde.

Du 19 au 23 Novembre

Lundi 19 Nov.

Salade de chou rouge
Rôti de dinde sauce forestière
Lentilles à la créole
Velouté pêche-passion

Mardi 20 Nov.

Macédoine de légumes
Poissonnette & ketchup
Gratin de cristophine
Génioise à l'abricot

Jeudi 22 Nov.

Salade de tomate basilic
Bœuf bourguignon
Carottes béchamel
Banane

Vendredi 23 Nov.

Salade de giraumon
Court-bouillon de dorade
Riz
Brioche au lait

Du 26 au 30 Novembre

Lundi 26 Nov.

Betterave & maïs en salade
Jambon de porc sauce au miel
Purée de pomme-de-terre
Biscuit tipo letche

Mardi 27 Nov.

Carotte râpée vinaigrette
Nuggets de poulet & ketchup
Petits pois aux lardons
Flan vanille nappé caramel

Jeudi 29 Nov.

Oeuf dur mayonnaise
Hamburger de veau sauce forestière
Poêlée campagnarde
Raisin rose

Vendredi 30 Nov.

Concombre vinaigrette
Pimentade de dorade
Haricots rouges & dombrés
Yaourt vanille

Du 3 au 7 Décembre

Lundi 3 Déc.

Chou blanc en salade
Émincé de poulet sauce Colombo
Purée de patate douce
Flan chocolat

Mardi 4 Déc.

Pâté en croûte
Poissonnette & ketchup
Carotte Vichy
Velouté aux fruits rouges

Jeudi 6 Déc.

Tomate au basilic
Rôti de porc au jus
Haricots verts persillés aux oignons pays
Brioche au lait

Vendredi 7 Déc.

Vache-qui-Rit
Paella de poisson
Petits légumes & riz safrané
Pastèque