

Menus de janvier 2023

Semaine du 03 au 06 janvier 2023						
(*) de volaille en substitution du porc Les assaisonnements, vinaigrettes entre autres, sont faits maison.						
	Local	BIO	RUP	IGP	Repas Végétarien	Origine viande
NOUS VOUS SOUHAITONS UNE BONNE ANNEE 2023						
Mardi						
Entrée	Chou blanc en salade					
Plat protidique	Colombo de volaille					UE
Garniture	Riz créole					
Dessert	Flan chocolat					
Jeudi						
Entrée	Tomate vinaigrette					
Plat protidique	Steak haché de boeuf au jus					UE
Garniture	Pâtes coquillettes au fromage					
Dessert	Galette des rois					
Vendredi						
Entrée	Pastèque					
Plat protidique	Poissonnette					
Garniture	H.verts & patate douce					
Dessert	Yaourt velouté					

Semaine du 09 au 13 janvier 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	Betterave & maïs vinaigrette					
Plat protidique	Rougail de saucisse fumée de porc (*)					UE
Garniture	Lentilles créoles					
Dessert	Yaourt nature sucré					
Mardi						
Entrée	Achard de légumes					
Plat protidique	Sauté de dinde sauce ragoût					UE
Garniture	Petits pois & carotte					
Dessert	Vache-qui-rit					
Jeudi						
Entrée	Salade verte vinaigrette					
Plat protidique	Hachis Parmentier Viande haché de boeuf					UE
Garniture	Purée de p-de-terre					
Dessert	Flan au chocolat					
Vendredi						
Entrée	Concombre vinaigrette					
Plat protidique	Chiquetaille de poisson sauce oignon					
Garniture	Poyo					
Dessert	Petit pot vanille/fraise					

Semaine du 16 au 20 janvier 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 vinaigrette					
Plat protidique	Couscous boulette agneau & merguez					UE
Garniture	Semoule & légumes					
Dessert	Flan vanille					
Mardi						
Entrée	Camembert					
Plat protidique	Chili végétal : Légumes & soja, madère, riz					
Garniture						
Dessert	Raisin rosé					
Jeudi						
Entrée	Thon & maïs mayonnaise					
Plat protidique	Poulet rôti au jus					UE
Garniture	Haricots verts & p-de-terre					
Dessert	Fromage blanc sucré					
Vendredi						
Entrée	Melon					
Plat protidique	Pimentade de marlin					
Garniture	Riz & banane jaune					
Dessert	Yaourt velouté cerise					

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 labélisé
-  Circuit court : produit local labélisé
-  Agriculture biologique
-  Menu végétarien

Origine viande = UE Union Européenne :

- Espagne
 - France
 - Irlande du Nord
 - Italie
- Origine viande = UE 971 :
- Guadeloupe

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 de décembre 2022

Semaine du 05 au 09 décembre 2022						
(*) de volaille en substitution du porc Les assaisonnements, vinaigrettes entre autres, sont faits maison.						
	Local	BIO	RUP	IGP	Repas Végétarien	Origine viande
Lundi						
Entrée	Melon					
Plat protidique	Bœuf bourguignon					UE
Garniture	Carotte & p-de-terre					
Dessert	Samos					
Mardi						
Entrée	Salade de papaye verte					
Plat protidique	Bolognaise végétale "maison": Légumes & boulettes de soja, spaghetti au fromage					
Garniture						
Dessert	Flan vanille nappé caramel					
Jeudi						
Entrée	Carotte aux dés de fromage					
Plat protidique	Steak haché de veau sauce forestière					UE
Garniture	Poêlée campagnarde					
Dessert	Banane					
Vendredi						
Entrée	Concombre vinaigrette					
Plat protidique	Filet de dorade mariné					
Garniture	H. rouges & dombrés					
Dessert	Yaourt vanille					

Semaine du 12 au 16 décembre 2022						
(*) de volaille en substitution du porc Les assaisonnements, vinaigrettes entre autres, sont faits maison.						
	Local	BIO	RUP	IGP	Repas Végétarien	Origine viande
Lundi						
Entrée	Œuf dur mayonnaise					
Plat protidique	Paupiette de volaille sauce forestière					UE
Garniture	Pâtes torti au fromage					
Dessert	Orange					
Mardi						
Entrée	Chou blanc vinaigrette					
Plat protidique	Colombo de porc(*)					UE
Garniture	Riz & banane jaune					
Dessert	Flan vanille					
Jeudi						
Entrée	Pâté salé au poulet					
Plat protidique	Ragoût de porc (*)					UE
Garniture	Pois d'angle & igname					
Dessert	Bûche de Noël & papillote					
Vendredi						
Entrée	Pastèque					
Plat protidique	Pavé de colin mariné					
Garniture	Gratin de courgette & christophine					
Dessert	Yaourt velouté goyave					

Nous vous souhaitons
un Joyeux Noël



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

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