





MENU SEPTEMBRE 2024

<p>Lundi 2</p> <p>Carottes râpées Saucisson sec Bolognaise bœuf Spaghetti fromage Biscuit palmier Cake aux pépites</p>	<p>Mardi 3</p> <p>Salade verte Salade de tomate Blanquette de dinde Ragoût de porc antillais Riz aux épinards Flanc au chocolat ou vanille</p>	<p>Jeudi 5</p> <p>Betterave et maïs en salade Cordon bleu Nuggets de volaille Haricots verts - pommes de terre Kiri Biscuit petit beurre</p>	<p>Vendredi 6</p> <p>Melon Pastèque Brandade de poisson Lentilles à la créole Yaourt velouté fruit Orange</p>
<p>Lundi 9</p> <p>Salade coleslaw Couscous poulet Petits suisses aux fruits Mini roulé fraise</p>	<p>Mardi 10</p> <p>Thon et maïs mayonnaise Paella de poisson Saucisse fumée Petits pois carottes Yaourt velouté fruit Biscuit royal coco</p>	<p>Jeudi 12</p> <p>Macédoine de légumes Pâté de volaille Chili con carne Riz Gouda Orange</p>	<p>Vendredi 13</p> <p>Salade de concombre Salade de tomate Lasagnes végétariennes Biscuit palmier Crème dessert vanille</p>
<p>Lundi 16</p> <p>Salade de giraumon Salami et cornichon Colombo de poulet Colombo de poisson Riz créole Biscuit fourré chocolat Compote de pomme</p>	<p>Mardi 17</p> <p>Carottes râpées Pastèque Cordon bleu Nuggets de volaille Lentilles à la créole Poêlée forestière Cake au fruits confits Yaourt nature sucré</p>	<p>Jeudi 19</p> <p>Crêpe au fromage Salade de papaye verte Bolognaise bœuf Spaghetti au fromage Biscuit royal coco Pain d'épice</p>	<p>Vendredi 20</p> <p>Œuf dur mayonnaise Salade verte Court-bouillon de poisson Sauté de porc en ragout Duo madère igname Yaourt velouté fruit Raisin rose</p>
<p>Lundi 23</p> <p>Salade de chou rouge Salade coleslaw Escalope de volaille Sauté de porc en ragout Pâtes tortis Génoise à l'abricot Pain d'épice</p>	<p>Mardi 24</p> <p>Salade verte Saucisson sec Aile de dinde grillée Hamburger bœuf Carottes et pommes de terre Marbré chocolat Orange</p>	<p>Jeudi 26</p> <p>Salade de tomate Sauté de dinde en sauce Gratin d'igname tradition Raisin rose</p>	<p>Vendredi 27</p> <p>Salade de concombre Court-bouillon de poisson Sauté de porc en ragout Riz haricots rouges Yaourt velouté fruit Gaufrette au chocolat</p>
<p>Lundi 30</p> <p>Pastèque et melon Couscous marocain à la viande de bœuf local Orange Yaourt velouté</p>	<p>Origine viande = UE Union européenne</p> <ul style="list-style-type: none"> • Espagne • France • Irlande du Nord • Italie <p>Origine viande = UE 971</p> <ul style="list-style-type: none"> • Guadeloupe 	<p> circuit court : produit local non labellisé</p> <p> circuit court produit local labellisé</p> <p> agriculture biologique</p> <p> menu végétarien</p>	<p>Allergènes - présence possible dans nos menus de :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Céréale contenant du gluten • Crustacé, œuf, poisson, mollusque • Arachide, soja, lait, fruit à coque, céleri, sésame, moutarde, lupin • Anhydride sulfureux et sulfites.