

Menus de février & mars 2023

Semaine du 27 février au 03 mars 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/nillettes de thon						
Plat protidique	Fricassée de poulet sauce maracuja						UE
Garniture	Riz créole						
Dessert	Yaourt veloutés aux fruits						
Mardi							
Entrée	Tomate/œuf mayonnaise						
Plat protidique	Viande hachée de bœuf sauce bolognaise						UE
Garniture	Pâtes spaghetti & fromage						
Dessert	Cake aux fruits						
Jeudi							
Entrée	Concombre/sardine						
Plat protidique	Court bouillon de morue						
Garniture	Poyo / igname vapeur						
Dessert	Flan vanille						
Vendredi							
Entrée	Betterave & maïs vinaigrette						
Plat protidique	Steak haché de bœuf						UE
Garniture	Poêlée campagnarde aux p-d-terre						
Dessert	Gouda						

Semaine du 06 au 10 mars 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	Salade coleslaw						
Plat protidique	Ragoût de porc (*)						UE 971
Garniture	Haricots verts & gratin de banane jaune						
Dessert	Pomme golden						
Mardi							
Entrée	Tomate & salade verte						
Plat protidique	Steak haché de bœuf Taostinette/pain burger						UE
Garniture	Potatoes au four						
Dessert	Cookies						
Jeudi							
Entrée	Papaye vert/maïs en salade						
Plat protidique	Couscous marocain à la viande de bœuf						UE
Garniture	Semoule/légumes						
Dessert	Fromage blanc sucré						
Vendredi							
Entrée	Duo de pastèque/Melon						
Plat protidique	Daube de poisson frit à l'oignon						
Garniture	Lentilles à la créole/ riz						
Dessert	Petit pot vanille/fraise						

Semaine du 13 au 17 mars 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	Thon & maïs mayonnaise						
Plat protidique	Paupiette de veau sauce forestière						UE
Garniture	Pâtes torsadées & fromage						
Dessert	Cocktail de fruits au sirop						
Mardi							
Entrée	Friand au fromage						
Plat protidique	Colombo de volaille						UE
Garniture	Riz créole						
Dessert	Raisin rosé						
Jeudi							
Entrée	Duo de pastèque/Melon						
Plat protidique	Cordon bleu de volaille au fromage						UE
Garniture	Carotte & petits pois						
Dessert	Biscuit fourré						
Vendredi							
Entrée	Macédoine/salami						
Plat protidique	Court bouillon de poisson						
Garniture	Patate douce						
Dessert	Yaourt aux fruits						

Semaine du 20 au 24 mars 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	Salade de tomate à la fête						
Plat protidique	Paella au poulet						UE
Garniture	Riz safrané						
Dessert	Crème dessert						
Mardi							
Entrée	Salade giraumon/papaye						
Plat protidique	Bourguignon de bœuf						UE
Garniture	Pâtes coquillettes au fromage						
Dessert	Orange						
Jeudi							
Entrée	Carotte râpée aux raisins						
Plat protidique	Émincé de dinde au jus						UE
Garniture	Gratin dauphinois						
Dessert	Biscuit fourré						
Vendredi							
Entrée	Concombre à la bulgare						
Plat protidique	Pimentade de dorade						
Garniture	Madère & igname						
Dessert	Flopp au lait						

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

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