



MENUS MAI & JUIN 2023

Semaine du 09 au 12 mai 2023							
(*) de volaille en substitution du porc Les assaisonnements, vinaigrettes entre autres, sont faits maison.		Local	BIO	RUP	IGP	Repas Végétarien	Origine viande
Mardi							
Entrée	Salami						
Plat protidique	Bourguignon de bœuf						UE
Garniture	Pâtes coquillettes au fromage						
Dessert	Prune rouge						
Jeudi							
Entrée	Carotte râpée vinaigrette						
Plat protidique	Émincé de dinde au jus						UE
Garniture	Lentilles à la créole						
Dessert	Yaourt velouté fruit						
Vendredi							
Entrée	Achard de légumes						
Plat protidique	Paella au poulet						UE
Garniture	Riz & petits légumes						
Dessert	Fromage blanc sucré						

Semaine du 22 au 26 mai 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	Pâté de volaille						
Plat protidique	Paupiette de volaille sauce forestière						UE
Garniture	Pâtes torti au fromage						
Dessert	Kiwi						
Mardi							
Entrée	Chou blanc vinaigrette						
Plat protidique	Colombo de porc(*)						UE
Garniture	Riz créole						
Dessert	Yaourt aromatisé						
Jeudi							
Entrée	Betterave & maïs en salade						
Plat protidique	Poulet rôti au jus						UE
Garniture	Carotte & petits pois						
Dessert	Crème dessert chocolat						
Vendredi							
Entrée	Pastèque						
Plat protidique	Pavé de colin mariné						
Garniture	Gratin de courgette						
Dessert	Yaourt velouté goyave						

Semaine du 15 au 16 mai 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	Melon						
Plat protidique	Cordon bleu de volaille						UE
Garniture	Carotte & Haricots verts sauce chef						
Dessert	Prune						
Mardi							
Entrée	Salade de carotte râpée						
Plat protidique	Viande hachée de bœuf sauce bolognaise						
Garniture	Pâtes spaghetti & fromage						
Dessert	Fran vanille nappé caramel						

Semaine du 01 au 02 juin 2023							
(*) de volaille en substitution du porc Les assaisonnements, vinaigrettes entre autres, sont faits maison.		Local	BIO	RUP	IGP	Repas Végétarien	Origine viande
Jeudi							
Entrée	Tomate vinaigrette						
Plat protidique	Steak haché de bœuf au jus						UE
Garniture	Pâtes penne						
Dessert	Yaourt coco						
Vendredi							
Entrée	Pastèque						
Plat protidique	Dorade frite à l'oignon						
Garniture	Haricots verts & patate douce						
Dessert	Yaourt velouté fruit						

Semaine du 05 au 09 juin 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	Poêlée campagnarde						
Dessert	Vache-qui-rit						
Jeudi							
Entrée	Salade verte vinaigrette						
Plat protidique	Hachis Parmentier Viande hachée de bœuf						UE
Garniture	Purée de p-de-terre						
Dessert	Fran au chocolat						
Vendredi							
Entrée	Concombre vinaigrette						
Plat protidique	Chiquetaille de poisson sauce oignon						
Garniture	Poyo						
Dessert	Petit pot vanille/fraise						

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