

MENU PREVISIONNEL DU MOIS DE NOVEMBRE 2025

Convives Collégiens



Lundi 03 novembre

Pastèque*
Poulet rôti sauce créole*
H. verts/P. de terre/Carottes*
Frites (Coll.Paul Symphor) 
Fromage blanc sucré*



Mardi 04 novembre

Salade de tomates*
Vinaigrette maison
Blaff de dorade*
Bananes jaunes*
Yaourt aux fruits*



Jeudi 06 novembre

Salade chou vert fromage*
Spaghetti bolognaise*
Ananas*



Vendredi 07 novembre

Salade de concombres*
Vinaigrette maison
Salade de riz aux œufs*
Yaourt vanille*



Lundi 10 novembre

Salade betteraves / Fromage*
Vinaigrette maison
Ragoût de porc*
Printanière de légumes*
Yaourt aux fruits tropicaux*



Mardi 11 novembre

FERIE



Jeudi 13 novembre

Salade de tomates*
Vinaigrette maison
Béchamel de poisson*
Raisins*



Vendredi 14 novembre

Salade de laitue*
Vinaigrette maison
Ratatouille de légumes à la
provençale
Igname*
Yaourt letchi*



Lundi 17 novembre

Salade de tomates*
Vinaigrette maison
Poisson sauce piquante*
Lentilles au giraumon*
Yaourt nature sucré*



Mardi 18 novembre

Pâté de campagne*
Sauté de poulet forestière*
Chou fleur / Carottes*
Fromage « Samos »
Melon*



Jeudi 20 novembre

Salade de concombres*
Vinaigrette maison
Chop suey de coq*
Riz blanc*
Fromage blanc sucré*



Vendredi 21 novembre

Tarte aux poireaux*
Omelette au fromage*
Petits pois / carottes*
Crème dessert chocolat*



Lundi 24 novembre

Fromage camembert*
Merguez sauce à l'orientale*
Semoule aux raisins*
Salade de fruits*



Mardi 25 novembre

Orange*
Bœuf bourguignon*
Pasta salade*
Yaourt vanille*



Jeudi 27 novembre

Salade de betteraves*
Vinaigrette maison
Poisson sauce piquante*
Pois cassés*
Yaourt Panier fruits rouges*



Vendredi 28 novembre

Œuf dur vinaigrette*
Salade de riz*
Flan gélifié coco*



* sous réserve de disponibilité ou de saison



Plat composé cuisiné « maison »



Produit à base de « porc local »



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit label RUP Martinique

