

MENU PREVISIONNEL DU MOIS D'OCTOBRE 2025

Convives Lycéens



Jeudi 02 octobre

Fromage fondu*
Couscous de poulet*
Semoule*
Raisins*



Vendredi 03 octobre

Tarte aux poireaux*
Purée Saint - Germain*
Bananes jaunes*
Flan caramel*



Lundi 06 octobre

Salade de tomates*
Vinaigrette maison
Colombo de poisson*
Riz blanc*
Yaourt aux fruits*



Mardi 07 octobre

Salade de concombres*
Vinaigrette maison
Aiguillettes poulet dijonnaise*
Haricots verts / carottes*
Pomme royal gala*



Jeudi 09 octobre

Quiche lorraine*
Aile de dinde petits oignons*
Haricots rosés*
Orange*



Vendredi 10 octobre

Œuf dur vinaigrette*
Epinards à la crème
et au fromage*
Pâtes tortis 3 couleurs*
Cake aux fruits*



Lundi 13 octobre

Salade de betteraves*
Vinaigrette maison
Steak haché aux olives*
Méli mélo de légumes*
Liégeois vanille*



Mardi 14 octobre

Salade concombres/fromage*
Vinaigrette maison
Boulettes d'agneau aux jus*
Lentilles corail*
Raisins*



Jeudi 16 octobre

Salade de tomates*
Vinaigrette maison
Sauté de porc aux pruneaux*
Purée de chou fleur*
Clémentine*



Vendredi 17 octobre

Coleslaw de giraumon
aux olives noires*
Haricots rosés*
Igname*
Fromage blanc aux fruits
Poire / ananas*



* 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