

MENU PREVISIONNEL DU MOIS DE NOVEMBRE 2024

Convives Collégiens




Lundi 04 novembre

Salade de betteraves / maïs*
Vinaigrette maison
Béchamel de poisson*
Clémentine*



Mardi 05 novembre

Salade de tomates*
Vinaigrette maison
Blanquette de dinde*
Riz blanc*
Banane bio de Martinique* 



Jeudi 07 novembre

Salade de concombres*
Vinaigrette maison
Sauté de poulet en fricassée*
Carottes à la crème*
Eclair au chocolat*



Vendredi 08 novembre

Fromage*
Omelette au fromage*
Pasta salade
Raisins*



Lundi 11 novembre

FERIE*



Mardi 12 novembre

Pâté de volaille*
Emincé de bœuf aux poivrons*
P. de terre / Haricots verts
Flan caramel*



Jeudi 14 novembre

Salade de tomates*
Vinaigrette maison
Ragoût de porc local*
Riz blanc*
Yaourt nature sucré*



Vendredi 15 novembre

Œuf dur à la moutarde*
Légumes ratatouille au ketchup
Semoule aux raisins*
Fromage blanc aux fruits*




Lundi 18 novembre

Salade de betteraves*
Vinaigrette maison
Poulet chasseur*
Haricots verts à la crème*
Pomme golden*



Mardi 19 novembre

Fromage*
Merguez aux épices locales*
Haricots rosés*
Frites (Coll. P. Symphor) 
Ananas*




Jeudi 21 novembre

Salade de concombres*
Vinaigrette maison
Court - bouillon de poisson*
Ti - nain*
Foup coco*



Vendredi 22 novembre

Salade de laitue / Fromage*
Vinaigrette maison
Omelette aux champignons*
Salade de riz*
Banane bio de Martinique* 



Lundi 25 novembre

Fromage*
Spaghettis bolognaise*
Ananas*



Mardi 26 novembre

Salade de tomates*
Vinaigrette maison
Paupiette de volaille*
Chou fleur à la moutarde*
Crème dessert chocolat*



Jeudi 28 novembre

Salade de concombres*
Vinaigrette maison
Couscous de poulet*
Semoule*
Fromage blanc sucré*



Vendredi 29 novembre

Fromage*
Boulettes végétariennes*
Pois cassés
Orange*

* 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