

MENU PREVISIONNEL DU MOIS DE MARS 2024

Convives Collégiens



Vendredi 01 mars

Salade de concombres*
Escalope végétarienne panée*
Haricots verts / Pomme de terre*
Flan caramel*



Lundi 04 mars

Salade de carottes*
Vinaigrette maison
Sauté de dinde dijonnaise*
Salade de riz
Yaourt goyave*



Mardi 05 mars

Salade de betteraves*
Vinaigrette maison
Steak haché au jus*
Purée Mousseline*
Frites (Coll. P. Symphor) 
Orange*



Jeudi 07 mars

Salade de laitue*
Vinaigrette maison
Poisson au four*
Lentilles*
Raisins*



Vendredi 08 mars

Salade de carottes*
Omelette au fromage*
Haricots verts sauce ketchup*
Compote de pommes fraîche*



Lundi 11 mars

Salade de concombres*
Vinaigrette maison
Cheb de poulet*
Riz blanc
Yaourt passion*



Mardi 12 mars

Fromage*
Poisson frit mariné*
Haricots blancs*
Pastèque*



Jeudi 14 mars

Salade de tomates / Fromage*
Vinaigrette maison
Côte de porc*
Purée de giraumon / P. de terre*
Melon*



Vendredi 15 mars

Pastèque*
Boulettes végétariennes*
Pasta salade*
Madeleine*



Lundi 18 mars

Fromage*
Spaghettis bolognaise*
Orange*



Mardi 19 mars

Salade de tomates*
Vinaigrette maison
Fricassée de coq*
Haricots verts à la crème*
Prince de LU chocolat*



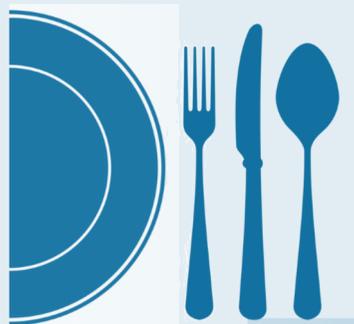
Jeudi 21 mars

Fromage*
Poisson rôti aux câpres*
Riz blanc
Banane bio Martinique* 



Vendredi 22 mars

Salade de betteraves*
Vinaigrette maison
Raviolis végétariens*
Crème dessert vanille*



* 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

