

MENU PREVISIONNEL DU MOIS DE MARS 2024

Convives maternels et élémentaires



Vendredi 01 mars

Salade de concombres*
Vinaigrette maison
Escalope végétarienne panée*
Haricots verts vinaigrette*
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*
Orange*



Mercredi 06 mars

Fromage*
Rougaille de saucisses*
Macaronis nature*
Pomme royal gala*



Jeudi 07 mars

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



Vendredi 08 mars

Salade de carottes*
Vinaigrette maison
Omelette au fromage*
Haricots verts sauce ketchup*
Compote de pomme fraîche*



Lundi 11 mars

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



Mardi 12 mars

Fromage*
Poisson rôti au four ou frit mariné*
Haricots blancs*
Pastèque*



Mercredi 13 mars

Salade de laitue*
Vinaigrette maison
Emincé de bœuf aux poivrons*
Bananes jaunes*
Yaourt vanille*



Jeudi 14 mars

Salade de tomates / Fromage*
Vinaigrette maison
Côte de porc aux olives*
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*



Mercredi 20 mars

Salade de carottes / Fromage*
Vinaigrette maison
Paupiette de dinde*
Pois cassés*
Raisins*



Jeudi 21 mars

Fromage*
Poisson rôti aux câpres/Riz blanc*
Ou Poisson frit mariné /H. roses*
Banane bio de 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