

MENU PREVISIONNEL DU MOIS D'AVRIL 2024

Convives Collégiens



Lundi 08 avril

Salade de tomates*
Vinaigrette maison
Macaronis carbonara (jambon dinde)*
Pomme golden



Mardi 09 avril

Pâté de volaille*
Bœuf bourguignon*
Purée de chou fleur*
Pastèque*



Jeudi 11 avril

Fromage*
Poisson rôti aux câpres*
Pois cassés*
Banane bio Martinique*



Vendredi 12 avril

Salade de betteraves*
Vinaigrette maison
Galette végétale*
Salade de riz*
Fromage blanc sucré*



Lundi 15 avril

Salade de concombres*
Vinaigrette maison
Court - bouillon de poisson*
Patate douce*
Floup au coco*



Mardi 16 avril

Salade de chou vert*
Vinaigrette maison
Poulet rôti au four*
Carottes à la crème*

Frites (Collège P. Symphor) 

Pastèque*



Jeudi 18 avril

Salade de tomates*
Vinaigrette maison
Blanquette de dinde*
Riz safrané*
Yaourt aux fruits rouges*



Vendredi 19 avril

Fromage*
Omelette aux fines herbes*
Pasta salade*
Melon*



Lundi 22 avril

Salade de betteraves / maïs*
Vinaigrette maison
Hachis Parmentier maison*
Orange*



Mardi 23 avril

Pâté de volaille*
Vinaigrette maison
Boulettes d'agneau*
Printanière de légumes*
Flan gelifié caramel*



Jeudi 25 avril

Salade de laitue*
Vinaigrette maison
Sauté de porc en chop suey*
Riz blanc*
Yaourt goyave*



Vendredi 26 avril

Fromage*
Escalope végétarienne*
Pomme de terre / Haricots verts*
Pomme rouge*



Lundi 29 avril

Salade de tomates*
Vinaigrette maison
Emincé dinde aux petits légumes*
Semoule*
Yaourt letchi*



Mardi 30 avril

Salade de concombres*
Vinaigrette maison
Saucisses de Strasbourg
aux épices*
Haricots roses*
Fromage blanc sucré*

MARTINIQUE



* 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