

MENU PREVISIONNEL DU MOIS DE JUIN 2024

Convives Collégiens



Lundi 03 juin

Fromage*
Sauté d'agneau*
Carottes/Chou fleur/H. verts
Eclair au chocolat*



Mardi 04 juin

Pâté de volaille*
Steak haché au jus*
Tagliatelles aux légumes*
Clémentine*



Jeudi 06 juin

Nems de légumes*
Pavé de poisson sauce créole*
Riz blanc*
Yaourt brassé pulpé goyave*



Vendredi 08 mars

Œuf dur à la moutarde*
Steak végétarien*
Pasta salade
Fromage blanc sucré*



Lundi 10 juin

Fromage*
Rougaille de saucisses au jus*
Printanière de légumes
Pâtisserie*



Mardi 11 juin

Orange*
Chili con carne maison
Yaourt vanille*



Jeudi 13 juin

Salade de laitue*
Vinaigrette maison
Fricassée de coq*
Riz blanc*
Floup vanille*



Vendredi 14 juin

Fromage*
Omelette aux champignons*
Carottes / Haricots verts*
Pomme royal gala*




Lundi 17 juin

Salade de tomates*
Vinaigrette maison
Béchamel de poisson*
Melon*



Mardi 18 juin

Pâté de volaille*
Poulet basquaise*
Purée de brocolis*
Frites (Coll. P. Symphor) 
Ananas*



Jeudi 20 juin

Fromage*
Boulettes d'agneau au jus*
Salade de pommes de terre*
Raisins*



Vendredi 21 juin

Salade de laitue*
Vinaigrette maison
Escalope végétarienne*
Petits pois carottes*
Flan coco*



Lundi 24 juin

Salade de concombres*
Vinaigrette maison
Coquillettes carbonara*
Clémentine*



Mardi 25 juin

Salade de tomates*
Vinaigrette maison
Chop suey de bœuf émincé*
Semoule*
Fromage blanc sucré*



Jeudi 27 juin

Melon*
Rougaille de saucisses
aux poivrons*
Purée de chou fleur / carottes
Madeleine*



Vendredi 28 juin

Fromage*
Salade de riz aux œufs*
Compote fraîche pomme goyave*



* 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