

MENU PREVISIONNEL DU MOIS DE MARS 2025

Convives Collégiens



 **Lundi 10 mars**

Salade de chou au fromage*
Vinaigrette maison
au vinaigre de framboise
Saucisses de volaille au jus
Spaghettis*
Pomme golden*

 **Mardi 11 mars**

Fromage*
Coq au vin*
Pomme de terre / Brocolis
Carottes / Champignons*
Raisins*

 **Jeudi 13 mars**

Salade de concombres*
Vinaigrette maison
Court - bouillon de poisson*
Légumes pays*
Melon*

 **Vendredi 14 mars**

Orange*
Galette végétarienne*
Pois cassés*
Mousse au chocolat*

 **Lundi 17 mars**

Pâté de volaille*
Cordon bleu*
Petits pois carottes*
Banane RUP de Martinique* 

 **Mardi 18 mars**

Fromage fondu*
Poisson sauce curry et lait coco*
Riz blanc*
Poire au sirop*

 **Jeudi 20 mars**


Orange*
Tajine de volaille*
(courgettes/carottes/cumin/piment doux)
Semoule*
Yaourt végétal vanille*

 **Vendredi 21 mars**


Salade betteraves / maïs*
Vinaigrette maison
Œufs brouillés au fromage*
Printanière de légumes*
Eclair au chocolat*

 **Lundi 24 mars**

Salade de tomates*
Vinaigrette maison*
Steak de poulet*
Coquillettes*
Frites (Coll. Paul Symphor)* 
Ananas*

 **Mardi 25 mars**


Salade de carottes*
Vinaigrette maison
Blaff de poisson*
Patate douce*
Yaourt fraise*

 **Jeudi 27 mars**

Clémentine*
Riz cantonnais aux dés
de jambon de dinde*
Yaourt brassé amande*

 **Vendredi 28 mars**

Fromage*
Boulettes végétariennes*
Pois cassés*
Salade de fruits*

 **Lundi 31 mars**

Quiche lorraine*
Bourguignon de bœuf*
(carottes / pruneaux)
Pâtes torti*
Pomme royal gala*



* 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