RESTAURATION COLLECTIVE DU SUD

Soges

MENU JANVIER

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
SEMAINE 1	Lundi 6 Janvier Carottes Pimentade de daurade Lentilles Petit Filou	Mardi 7 Janvier Salade concombres Steak haché de bœuf Semoule Flan	Jeudi 9 Janvier Ananas frais Pilon de poulet rôti Printanière de légumes Glace	Vendredi 10 Janvier Velouté de papaye Bolognaise végétale Spaghettis Fromage râpé Galette des rois
SEMAINE 2	Lundi 13 Janvier Betteraves vinaigrette Saucisses de volaille Petits pois / carottes Riz au lait	Mardi 14 Janvier Salade de tomates Chili péyi Riz Liégeois	Jeudi 16 Janvier Coupelle de pâté Ragoût de porc Mousseline d'ignames Clémentines	Vendredi 17 Janvier Fromage portion Poisson au four Sauce créole Riz au giraumon Banane dessert
SEMAINE 3	Lundi 20 Janvier Salade de carottes Bolognaise de bœuf Spaghettis au fromage Madeleine	Mardi 21 Janvier Salade de concombres Colombo de thon Riz Yaourt	Jeudi 23 Janvier Betteraves vinaigrette Bœuf bourguignon Bananes jaunes Floup au lait	Vendredi 24 Janvier Velouté de légumes Raviolis aux légumes Fromage râpé Crêpes à la confiture
SEMAINE 4	Lundi 27 Janvier Salade de choux Poisson au four Haricots blancs à la tomate Yaourt nature sucré	Mardi 28 Janvier Gouda Frites de poulet Potatoes Moelleux au chocolat	Jeudi 30 Janvier Salade de carottes aux raisins Couscous d'agneau Semoule Gâteau aux amandes	Vendredi 31 Janvier Œufs durs mayonnaise Pâtes à la crème et au fromage Banane dessert

Bonne Année !

2025

Retrouvez sur votre menu
Les macarons

Recette Maison

Produit Local

MARTINIQUE

Nous ne garantissons pas l'absence de traces d'allergènes même dans les préparations ne contenant à priori pas ces allergènes.
Les allergènes suivants sont donc présents dans les repas servis : Gluten, fruits à coques, crustacés, céleri, OEufs, moutarde, poissons, soja, lait, anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10mg/kg ou 10mg/l, graines de sésame, lupin, arachides, mollusques.