



# Rentrée SCOLAIRE!



# MENU SEPTEMBRE

Semaine 1	<b>Lundi 2 Septembre</b> Melon ou pastèque Pimentade de daurade Lentilles / patates douces Petit filou	<b>Mardi 3 Septembre</b> Salade de concombres Boulettes de bœuf Semoule Flan	<b>Jeudi 5 Septembre</b> Ananas frais Pilon de poulet rôti Printanière de légumes Glace	<b>Vendredi 6 Septembre</b> Velouté de giraumon Bolognaise végétale Spaghettis / fromage râpé Banane dessert			
	Semaine 2	<b>Lundi 9 Septembre</b> Fromage portion Saucisses de volaille Petits pois / carottes Clémentine	<b>Mardi 10 Septembre</b> Salade de tomates Chili végétal / riz Vermicelles au lait	<b>Jeudi 12 Septembre</b> Betteraves vinaigrette Colombo de porc Ignames Liégeois	<b>Vendredi 13 Septembre</b> Fromage portion Poisson au four sauce créole Riz au giraumon Gâteau à la banane		
		Semaine 3	<b>Lundi 16 Septembre</b> Ananas frais Bolognaise de bœuf Spaghettis au fromage Madeleine	<b>Mardi 17 Septembre</b> Salade de concombres Colombo de thon Riz Yaourt	<b>Jeudi 19 Septembre</b> Crudités Bœuf bourguignon Bananes jaunes Glace	<b>Vendredi 20 Septembre</b> Velouté de légumes Raviolis aux légumes Crêpe à la confiture ou au miel	
			Semaine 4	<b>Lundi 23 Septembre</b> Crudités Poisson aux oignons Haricots blancs à la tomate Yaourt	<b>Mardi 24 Septembre</b> Salade coleslaw /gouda Frites de poulet Potatoes Moelleux au chocolat	<b>Jeudi 26 Septembre</b> Coupelle de pâté Couscous d'agneau Semoule Flan au coco	<b>Vendredi 27 Septembre</b> Œufs durs mayonnaise / crudités Pâtes à la crème et au fromage Gâteau patates douces

## LE SAVIEZ-VOUS?



### Label RUP ?

C'est un label qui certifie la qualité supérieure des produits des régions ultrapériphériques de l'Union européenne.

Ce dispositif permet une identification auprès des consommateurs et valorise les productions locales.

**Un gage de qualité.**

## Retrouvez sur votre menu LES MACARONS



MARTINIQUE



**Liste des allergènes présents:** Sirop de glucose à base de blé y compris le dextrose, Maltodextrine à base de blé, Sirop de glucose à base d'orge, Gélatine de poisson utilisée comme support pour la préparation comme agent de clarification dans la bière et le vin, Huiles et graisses de soja entièrement raffinées, Tocophérols mixtes naturels, Phytostérols dérivés d'huiles végétales de soja, Ester de stanol végétal produit à partir de stérols dérivés d'huiles végétales de soja, Lactosérum utilisé pour la fabrication de distillant ou alcool éthylique d'origine agricole pour les boissons spiritueuses, et autres boissons alcooliques, Lactitol, Fruits à coque utilisés pour la fabrication de distillant ou alcool éthylique d'origine agricole pour les boissons spiritueuses, et d'autres boissons alcooliques.