

Bon Appetit



MENU NOVEMBRE

Semaine 1	Lundi 4 Novembre Betterave Pimentade de daurade Lentilles / patates douces Petit filou	Mardi 5 Novembre Salade de concombres Boulettes de bœuf Semoule Flan nappé caramel	Jeudi 7 Novembre Ananas frais Pilon de poulet rôti Printanière de légumes Glace	Vendredi 8 Novembre Velouté de giraumon Bolognaise peyi Spaghettis / fromage râpé Banane dessert	
	Semaine 2	Mardi 12 Novembre Betterave Chili peyi / riz Vermicelles au lait	Jeudi 14 Novembre Salade de tomates Ragoût de porc Ignames Liégeois	Vendredi 15 Novembre Fromage Kiri Poisson au four sauce créole Riz au giraumon Gâteau à la banane	
		Semaine 3	Lundi 18 Novembre Ananas frais Bolognaise de bœuf Spaghettis au fromage Madeleine	Mardi 19 Novembre Salade verte / nem Émincé de poulet sauce soja Riz cantonais Yaourt letchi	Jeudi 21 Novembre Salade de carottes Bœuf bourguignon Bananes jaunes Floup au lait
			Semaine 2	Lundi 25 Novembre Salade de carottes et groin Poisson aux oignons Haricots blancs à la tomate Yaourt nature sucré	Mardi 26 Novembre Salade coleslaw / gouda Frites de poulet Potatoes Moelleux au chocolat
	Vendredi 29 Novembre Œufs durs mayonnaise Tomates Pâtes à la crème et au fromage Gâteau à la patate douce				

LE SAVIEZ- VOUS?



MARTINIQUE

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



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, Œufs, moutarde, poissons, soja, lait, anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10mg/kg ou 10mg/l, graines de sésame, lupin, arachides, mollusques.