

MENU PREVISIONNEL DU MOIS DE JUIN 2026

Convives Collégiens



Lundi 01 juin

Salade de carottes*
Vinaigrette maison
Steak haché au jus*
Blé*
Yaourt letchi*



Mardi 02 juin

Salade de tomates / Fromage*
Vinaigrette maison
Poulet au four*
Pomme de terre vinaigrette*
Clémentine*



Jeudi 04 juin

Pastèque*
Chop suey d'agneau*
Igname*
Yaourt goyave*



Vendredi 05 juin

Salade de concombres*
Vinaigrette maison
Lentilles au giraumon*
Igname*
Fromage blanc sucré*



Lundi 08 juin

Pâté de volaille*
Fricassée de poulet*
Haricots verts au ketchup*
Crème dessert caramel*



Mardi 09 juin

Orange*
Poisson rôti aux câpres*
Pois cassés*
Yaourt vanille*



Jeudi 11 juin

Salade de tomates*
Fromage Mozzarella*
Vinaigrette maison
Coquillettes carbonara*
Moelleux chocolat*



Vendredi 12 juin

Œuf dur sauce cocktail*
Poêlée de légumes au curry*
Pomme de terre vinaigrette*
Yaourt végétal coco vanille*



Lundi 15 juin

Fromage*
Vinaigrette maison
Paupiette de volaille
aux champignons*
Brocolis carottes vinaigrette*
Compote de fruits*



Mardi 16 juin

Salade de carottes*
Vinaigrette maison
Fricassée de coq*
Macaronis au lait*
Raisins*



Jeudi 18 juin

Salade de tomates*
Vinaigrette maison
Colombo de poisson*
Riz blanc*
Yaourt nature sucré*



Vendredi 19 juin

Salade de laitue*
Vinaigrette maison*
Haricots rosés / Banane jaune*
Petit filou poire / framboise*



Lundi 22 juin

Salade de carottes*
Vinaigrette maison
Emincé de poulet au jus*
Haricots verts au ketchup*
Flan nappé caramel*




Mardi 23 juin

Fromage*
Court - bouillon de poisson*
Igname*
Orange*



Jeudi 25 juin

Salade de laitue*
Vinaigrette maison
Timbale milanaise
au fromage*
Banane bio Martinique* 



Vendredi 26 juin

Tarte à l'oignon*
Omelette aux fines herbes
Pomme de terre / Carottes*
Yaourt aux fruits rouges*



Lundi 29 juin

Fromage*
Cheb de poulet*
Riz blanc*
Mosaïque de fruits*



Mardi 30 juin

Salade de carottes / Fromage*
Vinaigrette maison*
Ragoût de porc aux pruneaux
Semoule*
Raisins*

Italie



* 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