

MENU PREVISIONNEL DU MOIS D'OCTOBRE 2025

Convives Collégiens



Jeudi 02 Octobre

Fromage fondu
Couscous de poulet*
Semoule*
Raisins*



Vendredi 03 Octobre

Tarte aux poireaux*
Purée Saint - Germain*
Bananes jaunes*
Flan caramel*



Lundi 06 Octobre

Salade de tomates*
Vinaigrette maison
Colombo de poisson*
Riz blanc*
Yaourt aux fruits tropicaux*



Mardi 07 Octobre

Salade de concombres*
Vinaigrette maison
Aiguillettes de poulet
dijonnaise*
Haricots vert/ carottes
Pomme royal gala*



Jeudi 09 Octobre

Quiche lorraine
Aile de dinde aux
petits oignons*
Haricots rosés*
Orange*



Vendredi 10 Octobre

Œufs dur vinaigrette*
Epinard à la crème
et au fromage*
Pâtes torti 3 couleurs*
Cake aux fruits*



Lundi 13 Octobre

Salade de betteraves en dés*
Vinaigrette maison
Steak haché aux olives*
Méli-mélo de légumes *
Frites (Coll.Paul Symphor) 
Liégeois vanille*



Mardi 14 Octobre

Salade concombres / fromage*
Vinaigrette maison
Boulettes d'agneau au jus*
Lentilles corail*
Raisins*



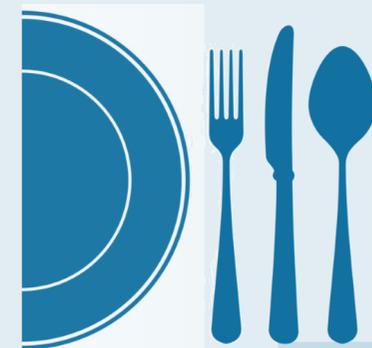
Jeudi 16 Octobre

Salade de tomates*
Vinaigrette maison
Sauté de porc aux pruneaux*
Purée de chou fleur*
Clémentine *



Vendredi 17 Octobre

Coleslaw de giraumon
aux olives noires*
Haricots rosés*
Igname*
Fromage blanc aux fruits
poire/ananas*



* 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