

MENU PREVISIONNEL DU MOIS DE JANVIER 2025

Convives Lycéens



Lundi 06 janvier

Salade de tomates*
Vinaigrette maison
Coquillettes à la carbonara*
Raisins*



Mardi 07 janvier

Salade de concombres*
Vinaigrette maison
Chop suey de poisson*
Patate douce*
Floup coco*



Jeudi 09 janvier

Fromage*
Poulet rôti*
Lentilles corail*
Pomme royal gala*



Vendredi 10 janvier

Œuf dur sauce moutarde*
Steak végétarien*
Ratatouille de légumes au curry*
Salade de riz*
Yaourt nature sucré*



Lundi 13 janvier

Fromage*
Boulettes d'agneau au jus*
P. de terre vinaigrette moutarde*
Banane bio de Martinique* 



Mardi 14 janvier

Salade de betteraves*
Vinaigrette maison
Ragoût de porc aux pruneaux*
Brocolis à la crème
Pomme rouge*



Jeudi 16 janvier

Salade de laitue*
Vinaigrette maison
Aile de dinde au jus*
Spaghettis*
Yaourt vanille*



Vendredi 17 janvier

Orange*
Omelette au fromage*
P. de terre / Carottes vinaigrette*
Crème dessert caramel*



Lundi 20 janvier

Salade de tomates*
Chili con carne maison*
Clémentine*



Mardi 21 janvier

Salade de betteraves*
Vinaigrette maison
Fricassée de coq*
Haricots verts à la crème / Igname*
Ananas*



Jeudi 23 janvier

Salade de laitue*
Vinaigrette maison
Colombo de poisson*
Riz blanc*
Fromage blanc aux fruits*



Vendredi 24 janvier

Fromage*
Boulettes végétariennes*
Pois cassés*
Salade de fruits*



Lundi 27 janvier

Melon*
Couscous de poulet*
Semoule*
Yaourt letchi*



Mardi 28 janvier

Salade de tomates*
Vinaigrette maison
Béchamel de poisson*
Raisins *



Jeudi 30 janvier

Salade de concombres*
Vinaigrette maison
Poulet au four*
Coquillettes au lait*
Clémentine*



Vendredi 31 janvier

Salade de betteraves*
Vinaigrette maison
Tortilla espagnole*
Haricots verts à la moutarde*
Liégeois chocolat*



* 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