

MENU PREVISIONNEL DU MOIS DE DECEMBRE 2025

Convives maternels et élémentaires



Joyeuses fêtes



Lundi 01 décembre

Fromage*
Chop suey d'agneau*
Riz d'or*
Ananas*



Mardi 02 décembre

Salade de betteraves*
Vinaigrette maison
Spaghettis bolognaise*
Yaourt panier
goyave/ananas/mangue*



Mercredi 03 décembre

Salade de concombres*
Vinaigrette maison
Côte de porc napolitaine*
P. de terre / Haricots verts*
Eclair au chocolat*



Jeudi 04 décembre

Pâté de volaille*
Béchamel de poisson*
Pastèque*



Vendredi 05 décembre

Œuf dur sauce moutarde*
Ratatouille au blé*
Crème dessert vanille*



Lundi 08 décembre

Fromage*
Vinaigrette maison
Saucisses aux poivrons*
P. de terre vinaigrette*
Banane bio Martinique* 



Mardi 09 décembre

Salade de tomates / Fromage*
Vinaigrette maison
Steak haché aux olives*
Trio de légumes*
Raisins*



Mercredi 10 décembre

Salade de concombres*
Vinaigrette maison
Court - bouillon de poisson*
Ti - nain*
Petits filous*



Jeudi 11 décembre

Salade de laitue / Fromage*
Vinaigrette maison
Brochette de dinde*
Pasta salade*
Clémentine*



Vendredi 12 décembre

Fromage Emmental*
Omelette aux fines herbes*
Haricots verts au ketchup*
Tartelette cerise*



Lundi 15 novembre

Salade de concombres*
Vinaigrette maison
Couscous de poulet*
Semoule*
Yaourt nature sucré*



Mardi 16 novembre

Fromage*
Poisson rôti aux câpres*
Haricots blancs*
Banane bio Martinique 
Melon*



Mercredi 17 décembre

Salade de tomates*
Vinaigrette maison
Fricassée de coq*
Spaghettis au beurre*
Fromage blanc sucré*



Jeudi 18 décembre

Pâté poulet/Jambon de Noël
Ragoût de porc local*
Lentilles*
Glace vanille / chocolat*
Papillotes de Noël*



Vendredi 19 décembre

Œuf dur sauce cocktail*
Chop suey légumes au chili*
Riz blanc*
Yaourt coco/citron/cannelle*

* 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