

SEMAINE 41 - Année 2025

LE GRAND REPAS

	LUNDI 06 OCTOBRE	MARDI 07 OCTOBRE	JEUDI 09 OCTOBRE	VENDREDI 10 OCTOBRE
ENTRÉE AU CHOIX	<i>Chou bicolore</i> <i>Salade Caprese (tomate-mozarella)</i>	<i>Concombre à l'aneth</i> <i>Salade de brocolis – maïs</i> <i>Courgettes et palmiers en salade</i>	<i>Mortadelle de volaille/ achard de légumes</i> <i>Gaspacho local tomate (concombre, poivrons, tomates, pastèque...)</i>	<i>Pomelos nature</i> <i>Salade russe</i> <i>Salade verte mimolette</i>
PLAT AU CHOIX	<i>Poissonnette</i> <i>Porc massalé pomme de terre</i> <i>Escalope de dinde marchand de vin</i>	<i>Boucané ti jacques</i> <i>Cuisse de poulet rôtie</i> <i>Sauce thon</i>	<i>Escalope d'espadon rôtie</i> <i>Poulet au combava</i>	<i>Pâtes sauce créole gratinée</i> <i>Omelette aux champignons</i>
ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX	<i>Riz</i>	<i>Riz ou frites</i>	<i>Riz</i>	<i>Riz</i>
	<i>Carottes et navets à l'étuvée</i> <i>Sauce piment</i>	<i>Poêlée de légumes</i> <i>Rougail tomates arbustes</i>	<i>Curry de légumes au lait de coco</i> <i>Confit de citron / piment</i>	<i>Haricots coco</i> <i>Sauce oignons</i>
FROMAGE OU DESSERT	<i>Poire william</i> <i>Camembert pays</i> <i>Compote pays bio</i>	<i>Yaourt brassé aromatisé</i> <i>Pastèque</i> <i>Orange</i>	<i>Chou à la crème de patate douce</i>	<i>Raisin rouge</i> <i>Banane bio</i> <i>Yaourt brassé sucré</i>

Sous réserve de changement par la cuisine centrale