



MENUS



Menus proposés par la cuisine centrale des Avirons

Les menus sont sur : <http://college-lachaloupe.ac-reunion.fr>

SEMAINE du 03 février 2025 au 07 février 2025

03-févr-25 AU CHOIX	04-févr-25 AU CHOIX	06-févr-25 AU CHOIX	07-févr-25 AU CHOIX
salade exotique	salade de tomate fruits secs	achard de légumes	macédoine de légumes oeuf dur
feuilleté poulet	crêpe jambon fromage	persillé de volaille / cornichon	salade paysanne
cari porc chou chou	sauté canard aigre doux	aiguillette de poulet aux champignons	rougail morue gros piments
sauce de thon gros piments	poulet frit sauce sharsui	sauce carbonara porc	goulash de boeuf à la hongroise
	vindaye de tofu		
riz - pois du cap	riz - haricot blanc	coquillettes julienne de légumes	riz - haricot rouge
sauce citron	sauce citron		rougail tomate
fruit	pomme	compote de fruits	yaourt au bifidus
pâtisserie	yaourt brassé aromatisé	Edam	prune

SEMAINE du 10 février 2025 au 14 février 2025

10-févr-25 AU CHOIX	11-févr-25 AU CHOIX	13-févr-25 AU CHOIX	14-févr-25 AU CHOIX
salade chou maïs fêta	salade fèves oeuf dur	laitue noix croûtons	galantine de volaille crudité
salade composée	feuilleté fromage	gratin de chou chou	salade chinoise
civet cerf	cari poisson	riz cantonnais porc	filet de poisson aux épices
filet poisson pané	sauté de porc à l'ananas	riz cantonnais poulet	cabri massalé
		riz cantonnais végétarien	
riz - lentille- sauce citron	riz - haricot blanc - sauce concombre	rougail dakatine	riz - pois du cap massalé et citrouille
printanière de légumes pomme de terre rôti	fricassée de chou gros piments		sauce piment
poire	flan nappé caramel	orange	compote pomme / litchi
yaourt brassé aux fruits	pastèque	liégeois chocolat	Edam portion



L'Adjointe Gestionnaire,

A. BLONDY

Le Principal,

Y. SOUPRAMANIEN

BIO

