

MENU PREVISIONNEL DU MOIS DE SEPTEMBRE 2025

Convives Lycéens

Lundi 01 septembre

Melon / Fromage*
Poulet rôti*
Riz blanc*
Compote fraîche*

Mardi 02 septembre

Betteraves lanières*
Vinaigrette maison
Chop suey de bœuf*
Coquillettes*
Fromage blanc sucré*

Jeudi 04 septembre

Salade de concombres à la
vinaigrette yaourt maison
Court-bouillon de poisson
Ti-nain*
Floup coco*

Vendredi 05 septembre

Fromage*
Haricots blancs tomates aux
carottes
Banane jaune*
Orange*

Lundi 08 septembre

Emincé de chou vert*
Vinaigrette maison
Couscous de poisson*
Semoule*
Yaourt vanille*

Mardi 09 septembre

Salade de tomates / Fromage*
Vinaigrette maison
Poulet rôti aux épices
créoles*
Carottes vinaigrette*
Eclair au chocolat*

Jeudi 11 septembre

Salade betteraves / maïs*
Vinaigrette maison
Blanquette de dinde*
Riz safrané*
Fromage blanc framboise/
vanille/abricot*

Vendredi 12 septembre

Fromage*
Tortilla espagnole*
Haricots verts ketchup*
Raisins*

Lundi 15 septembre

Salade de concombres*
Vinaigrette maison
Paleron bœuf champignons*
Macaronis au lait*
Banane bio*

Mardi 16 septembre

Salade de tomates*
Sauté d'agneau aux poivrons*
P. de terre / Brocolis*
Yaourt végé coco*

Jeudi 18 septembre

Salade de laitue / Fromage*
Vinaigrette maison
Ragôût de porc aux petits
légumes*
Riz blanc*
Yaourt mangue goyave

Vendredi 19 septembre

Œuf dur sauce cocktail*
Lentilles au giraumon*
Igname*
Panier / fruits pomme tatin*

Lundi 22 septembre

Pâté de volaille*
Emincé de dinde
sauce moutarde*
Haricots verts ketchup*
Liégeois vanille*

Mardi 23 septembre

Orange*
Saucisse de Toulouse*
Haricots roses*
Yaourt letchi / tropical*

Jeudi 25 septembre

Salade de tomates / Fromage*
Vinaigrette maison
Poisson sauce créole*
Dachine*
Raisins*

Vendredi 26 septembre

Tarte poireaux*
Omelette aux fines herbes*
P. de terre / Carottes*
Mousse au chocolat*

chine

Lundi 29 septembre

Samossa*
Riz cantonais aux dés de
jambon de dinde*
Yaourt vanille/coco/letchi*

Mardi 30 septembre

Salade betteraves / Kiri*
Chop suey boulettes bœuf*
Semoule*
Ananas frais*



* 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