

MENU PREVISIONNEL DU MOIS DE MARS 2025

Convives maternels et élémentaires



Lundi 10 mars

Salade de chou au fromage*
Vinaigrette maison
au vinaigre de framboise
Saucisses de volaille au jus
Spaghettis*
Pomme golden*



Mardi 11 mars

Fromage*
Coq au vin*
Pomme de terre / Brocolis /
Carottes / Champignons*
Raisins*



Mercredi 12 mars

Salade de laitue / Fromage « Kiri »*
Vinaigrette maison
Paleron de bœuf aux olives*
Blé à la tomate*
Moelleux au chocolat*



Jeudi 13 mars

Salade de concombres*
Vinaigrette maison
Court - bouillon de poisson*
Légumes pays*
Melon*



Vendredi 14 mars

Orange*
Galette végétarienne*
Pois cassés*
Mousse au chocolat



Lundi 17 mars

Pâté de volaille*
Cordon bleu*
Petits pois carottes*
Banane RUP de Martinique* 



Mardi 18 mars

Fromage fondu*
Poisson sauce curry et lait coco*
Riz blanc*
Poire au sirop*



Mercredi 19 mars

Salade de carottes*
Vinaigrette maison à l'orange
Ragoût de cabri*
Haricots verts à la crème*
Cake aux fruits*



Jeudi 20 mars

Orange*
Tajine de volaille*
(courgettes/carottes/cumin/piment doux)
Semoule*
Yaourt végétal vanille*



Vendredi 21 mars

Salade betteraves / maïs*
Vinaigrette maison
Œufs brouillés au fromage*
Printanière de légumes*
Eclair au chocolat*



Lundi 24 mars

Salade de tomates*
Vinaigrette maison*
Steak de poulet*
Coquillettes*
Ananas*



Mardi 25 mars

Salade de carottes*
Vinaigrette maison
Blaff de poisson*
Patate douce*
Yaourt fraise*



Mercredi 26 mars

Crêpe jambon fromage*
Tripes ti - nain*
Raisins*



Jeudi 27 mars

Clémentine*
Riz cantonnais aux dés
de jambon de dinde*
Yaourt brassé amande*



Vendredi 28 mars

Œuf dur vinaigrette*
Lentilles aux carottes*
Pomme de terre*
Liégeois vanille*



Lundi 31 mars

Quiche lorraine*
Bourguignon de bœuf*
(carottes / pruneaux)
Pâtes torti*
Pomme royal gala*



* 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