

# MENU DU 18 AU 22 NOVEMBRE 2024.



	DEJEUNER				DINER
	ENTRÉES	PLATS DE RESISTANCE	ACCOMPAGNEMENTS	DESSERTS	
<b>LUNDI 18</b>	Crudités Variées ou Cocktail de saucisses	Cordon bleu ou Poisson sauce Aurore	Tortis au beurre ou Gratin de carottes	Assortiment de Fruits ou Floup	Crudités variées Poisson frit Gratin pomme de terre/carottes Yop
<b>MARDI 19</b>	Crudités Variées ou Pikliz	Hachis parmentier ou Poisson frit	ou Haricots-verts	Assortiment de Fruits ou Petits-suissees	Crudités variées Poulet grillé Pâtes aux petits légumes Glace
<b>MERCREDI 20</b>	Crudités Variées	Haut de cuisse de poulet au curry	Riz créole	Cocktail de fruits	Crudités variées Boulettes de bœuf Semoule aux petits légumes Flan
<b>JEUDI 21</b>	Crudités Variées ou Charcuterie	Côte porc sauce créole ou Poisson frit	Haricots-rouges consommées ou Gratin de Giraumon	Assortiment de Fruits ou Pâtisserie	Crudités variées Lasagne maison Salade verte Yaourt/Biscuits
<b>VENDREDI 22</b>	Crudités Variées ou Œufs durs cocktail	Brochette de volaille sauce chien ou Courtbouillon de poissons	Riz safrané ou Brocolis	Assortiment de Fruits ou Compote	Crudités variées Assiette garnie Dessert du chef

*En fin de service le choix de plats peut ne plus être assuré.*

*Ce menu peut faire l'objet de modifications.*

*Un contrôle micro-biologique est effectué périodiquement et régulièrement par l'Institut Pasteur de la Guadeloupe.*

**Le Secrétaire Général**

**La Provisseure**

**Frantz FRANCOIS**

**Firmine GUAYROSO**