

MENU SEMAINE 13 DU 24 AU 28 MARS 2025.



	DEJEUNER				DINER
	ENTRÉES	PLATS DE RESISTANCE	ACCOMPAGNEMENTS	DESSERTS	
LUNDI 24	Crudités Variées ou Œufs durs vinaigrette	Boulette de bœuf aux poivrons ou Poisson pané	Coquillettes à la tomates et Gratin banane jaune	Assortiment de Fruits ou Compote	Crudités Gratin courgettes Cordon bleu Arlequin de fruits
MARDI 25	Crudités Variées ou Salade de saucisse	Emincé poulet avec ses légumes ou Poisson sauce aurore	Semoule aux raisins ou Poêlée légumes	Assortiment de Fruits ou Cône	Crudités Pizza maison Floup
MERCREDI 26	Crudités Variées	Soupe à fruit à pain et côte de porc (queues/lard/giraumon)		Cocktail de fruits	
JEUDI 27	Fériés				
VENDREDI 28	Crudités Variées ou Thon mayonnaise	Côte de porc sauce chien ou Poisson court-bouillon	Riz /h-rouges ou Gratin courgette	Assortiment de Fruits ou Yaourt mixé	Crudités 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



Frantz FRANCOIS



Franck GUAYROSO