Menu - Novembre 2026

Du 16 au 20	Lundi 16	Mardi 17	Jeudi 19	Vendredi 20
Entrée	Salade de concombre ou sardines	Fromage biscotte ou carotte râpée	Chou ou tomate en salade	Céleri rémoulade ou thon & maïs mayo
Plat protidique	Emincé de dinde ou poisson sauce créole	Chiktay de poisson ou côte de porc sauce charcutière	Poulet rôti ou poisson sauce créole	Ragoût de porc ou brochette de poisson
Accompagnement	Pâtes torsades Poêlée forestière	Poyo Légumes shop suey	Haricots verts Pommes de terre	Riz Chou-fleur persillé
Dessert	Yaourt aromatisé ou Orange	Mandarine Yaourt nature sucré	Beignet au chocolat	Ananas Palet breton

Du 23 au 27	Lundi 23	Mardi 24	Jeudi 26	Vendredi 27
Entrée	Salade mexicaine ou chou blanc	Papaye ou salade verte	Achard de légumes ou coupelle de pâté	Salade coleslaw (chou/carottes) ou tomate
Plat protidique	Brandade de poisson ou Saucisse chipolatas	Poulet rôti au jus ou poisson sauce citronnée	Brochette de poisson ou paupiette de veau	Pavé de poisson sauce créole ou côte de porc sauce charcutière
Accompagnement	Lentilles Brocolis persillés	Printanière de légumes Pâtes tortis	Carottes vichy Pommes de terre persillées	Haricots verts persillés Riz au giraumon
Dessert	Yaourt goyave Tartelette à l'abricot	Fromage Raisin	Fromage Banane	Flan au caramel Orange

Les viandes sont principalement d'origine européenne (UE). Les pays d'origine ou, selon les cas, d'élevage et d'abattage des viandes effectivement servies sont précisés sur le bon de livraison du jour, transmis à chaque établissement pour l'information des convives.

Allergènes - présence possible dans nos menus de :

- Céréale contenant du gluten
- Crustacé, œuf, poisson, mollusque
- Arachide, soja, lait, fruit à coque, céleri, sésame, moutarde, lupin
- Anhydride sulfureux et sulfites

Les menus sont prévisionnels et susceptibles d'être adaptés aux disponibilités d'approvisionnement. Toute modification portant sur un produit, son origine ou ses signes de qualité est signalée sur le bon de livraison du jour, afin de garantir une information actualisée sur les produits effectivement servis.

Produit des terroirs de la Caraïbe

DATEX
L'AVENIR SE NOURRIT AU PRESENT

971-11-2026-Menu-C

Bon appétit !

Menu - Décembre 2026

Du 30 au 4	Lundi 30 nov	Mardi 1er	Jeudi 3	Vendredi 4
Entrée	Betterave en salade ou Coupelle de pâté	Chou ou Giraumon en salade	Thon & maïs mayonnaise ou Sardines	Carotte râpée ou Salade verte
Plat protidique	Escalope de volaille sauce curry ou Hachis parmentier	Emincé de porc sauce soja ou Poisson mariné	Couscous boulettes d'agneau ou Poisson sauce créole	Ragoût de porc ou Pimentade de poisson
Accompagnement	Petits pois carottes	Ecrasé de patate douce Légumes shop suey	Semoule	Haricots rouges dombrés Haricots verts persillés
Dessert	Yaourt aromatisé Cake aux pépites	Fromage Compote de pomme	Crème dessert chocolat Pomme	Raisin Barre de céréales

Du 7 au 11	Lundi 7	Mardi 8	Jeudi 10	Vendredi 11
Entrée	Coupelle de pâté ou Salade coleslaw	Carotte ou concombre en salade	Papaye & maïs ou concombre en salade	Tomate en salade ou Salade verte
Plat protidique	Sauté de dinde sauce colombo ou Poisson sauce créole	Poisson pané ou Saucisse chipolata	Cordon bleu Ketchup ou Poisson sauce créole	Bolognaise de boeuf ou Pimentade de poisson
Accompagnement	Brocolis persillés Riz	Banane jaune	Haricots verts persillés Pommes de terre	Giraumon ou Spaghettis au fromage
Dessert	Yaourt aromatisé Tartelette abricot	Fromage Cake aux fruits	Ananas Yaourt aux fruits	Floup

Du 14 au 18	Lundi 14	Mardi 15	Jeudi 17	Vendredi 18
Entrée	Chou rouge ou Coupelle de pâté	Achard de légumes ou betterave	Epaule de porc & cornichon ou tomaete	Jambon de Noël
Plat protidique	Poisson sauce basquaise ou Boeuf bourguignon	Haché au boeuf ou court-bouillon de poisson	Poulet rôti ou poisson sauce tomate	Ragoût de porc local
Accompagnement	Banane jaune Poêlée asiatique	Pâtes Jardinière de légumes	Gratin de chou-fleur Brocolis persillés	Riz & pois d'angole
Dessert	Crème dessert vanille Madeleine	Banane Yaourt aux fruits	Yaourt velouté Mandarine	Bûche de Noël



Produit des terroirs de la Caraïbe

Les viandes sont principalement d'origine européenne (UE). Les pays d'origine ou, selon les cas, d'élevage et d'abattage des viandes effectivement servies sont précisés sur le bon de livraison du jour, transmis à chaque établissement pour l'information des convives.

DATEX
L'AVENIR SE NOURRIT AU PRESENT

971-12-2026-Menu-C

Les menus sont prévisionnels et susceptibles d'être adaptés aux disponibilités d'approvisionnement. Toute modification portant sur un produit, son origine ou ses signes de qualité est signalée sur le bon de livraison du jour, afin de garantir une information actualisée sur les produits effectivement servis.

Allergènes - présence possible dans nos menus de :

- Céréale contenant du gluten
- Crustacé, œuf, poisson, mollusque
- Arachide, soja, lait, fruit à coque, céleri, sésame, moutarde, lupin
- Anhydride sulfureux et sulfites