



Ville de Morne-à-l'eau
Caisse des écoles
0590 24 38 70



MENU DE MON RESTAURANT

Susceptible de modification en fonction des approvisionnements

Du 03 au 14 Janvier 2022



GASPIY 4.0 : Campagne de lutte contre le gaspillage alimentaire à travers l'éducation au goût

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
03 Salade de maïs et fêta (a) Ragout de cabris Riz et épinard Fromage (a) Fruit frais	04 Salade verte Bébélé Pâtisserie (a)	05 Betterave à la vinaigrette Thon basquaise (d) Madère/choux fleurs Glace (a)	06 Salade exotique (choux aux raisins) Brochette de dinde Taboulé créole Pâtisserie (a)	07 Pâté cornichon Brandade de poisson à l'igname et brocolis (a) (d) Fruit frais
<i>Tarte à la carotte au cumin et moutarde</i> <i>Salade verte</i> * Suggestion dîner *	<i>Steak de poisson à la farine de manioc</i> <i>Légumes vapeur</i> * Suggestion dîner *	<i>Hachi Parmentier de patate douce</i> <i>Salade de fruits frais</i> * Suggestion dîner *	<i>Velouté de courgettes aux amandes</i> <i>Crêpe banane/chocolat</i> * Suggestion dîner *	<i>Poulet rôti</i> <i>Gratin de christophines</i> <i>Tarte fine à la papaye</i> * Suggestion dîner *
10 Haricots verts aux dés de tomate Emincé de volaille au curry Pâtes aux légumes Crème dessert (a)	11 Concombre à la vinaigrette Consommé de lentilles aux giraumon Pâtisserie	12 Papaye râpé aux raisins secs Chiquetaille de morue à l'oignon (d) Igname/Courgette Fromage (a) Fruit frais	13 Salade de tomate Rôti de porc Purée de bananes jaunes/Haricots verts (a) Pâtisserie (a)	14 Duo de chou/carotte Brochette de poisson (d) Gratin de légumes et pomme de terre Fruit frais
<i>Poisson à la provençale</i> * <i>Crumble de légumes</i> * <i>Crème dessert</i> * Suggestion dîner *	<i>Gratin de pâtes végétarien</i> * <i>Melon</i> * Suggestion dîner *	<i>Cheese burger</i> * <i>Bâtonnets de concombres</i> * <i>Mousse au chocolat</i> * Suggestion dîner *	<i>Saucisses</i> * <i>Mousseline de carotte/christophine</i> * <i>Pastèque</i> * Suggestion dîner *	<i>Oeuf dur</i> * <i>Salade fraîcheur</i> * <i>Yaourt</i> * Suggestion dîner *

INFO ALLERGÈNES (14 allergènes majeurs que vous retrouverez dans les menus)

Validé par une diététicienne



(a) Lait (b) gluten (c) œuf (d) poissons (e) sulfites (f) fruits à coque (g) crustacés (h) mollusques
(i) soja (j) céleri (k) arachide (l) moutarde (m) sésame (n) lupin