



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



# MENU DE MON RESTAURANT

Sous réserve de modifications

Du 09 au 13 Mai 2022



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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>09</b> Tomate persillée (l) Pain traditionnel  Hachi Parmentier aux légumes (a)  Compote de pomme sans sucre ajouté	<b>10</b> <i>Menu Vert</i> Feuilleté de chou-fleur, sauce béchamel  Risotto créole (Gombo, pois d'angole, champignons, tomate)  Fruit frais	<b>11</b> Courgette râpée (l) Pain traditionnel  Ragoût de porc* *origine : France Légumes racines péyi (madère, chou, carotte)  Yaourt (a)	<b>12</b> Concombre au piment végétarien (l) Pain traditionnel  Bœuf * aux carottes *origine : Guadeloupe Semoule de blé  Eclairs au chocolat (a)	<b>13</b> Salade d'haricots verts(l) Pain semi-complet  Cubes de dorade au four (d) Tagliatelle à la julienne de légumes  Fromage (a) Fruit frais
Thon mayonnaise Salade de tomates Yaourt Suggestion diner	Poêlée haricots verts-poivrons aux lardons Fromage/Gâteau Suggestion diner	Crêpe au jambon-fromage Salade verte Crème dessert Suggestion diner	Œuf dur Salade de tomate-mozzarella Cocktail de fruits Suggestion diner	Poulet au four Salade fraîcheur au basilic Fromage frais Suggestion diner

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

(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

Validé par une diététicienne

