

Extrait des Menus scolaires - La Réunion - 16 au 20 septembre 2019

(qualité moyenne due aux captures écran des menus publiés sous forme d'image)

Saint Paul

Menus du 16 au 20 Septembre

Pour les repas à base de porc, agneau et cabri, un plat de substitution à base de volaille est proposé aux enfants déclarés lors de l'inscription.

Pour les allergies déclarées lors de l'inscription, l'éviction de l'allergène et un menu de substitution sont proposés

	LUNDI	MARDI	PLAN MERCREDI	JEUDI	VENDREDI Menu Végétarien
Collation	1 verre de lait demi-écrémé				1 verre de lait demi-écrémé
Entrée	Betteraves à la vinaigrette	Salade niçoise, emmental	Choux fleurs à la vinaigrette	Salade verte bio	Mandarine Courgettes à la vinaigrette
Plat protidique	Steack de poulet	Carry de poulet	Filet de maquereaux à la sauce tomate	Carry de poulet frais au curcuma bio	Carry d'œufs
Accompagnement	Sauté de carottes au beurre persillé, pain	Macaroni	Riz, haricots rouges	Riz, daube de chou-choux bio	Riz, haricots blancs
Dessert	Yaourt nature sucré	Tangor bio	Yaourt brassé aux fruits	Roulé à la confiture de papaye	Edam

Menu respectant le GEMRCN* validé par S.Sery, diététicienne de la restauration scolaire.

*GEMRCN : Groupement d'étude des marchés de Restauration Collective et Nutrition. Guide Pratique nutritionnel adapté des recommandations du Plan National Nutrition et du Plan National pour l'Alimentation.

Les 14 allergènes à déclaration obligatoire sont indiqués sur le menu, la direction de la restauration scolaire prend également en compte les autres allergies pour éviction et substitution. **Les traces d'allergènes ne sont pas prises en compte.**

Pour tous renseignements : 0262 70 28 48

LES BONS REPÈRES

Produits locaux
 Fabrication Locale
 Cuisiné par notre personnel de restauration

ALLERGÈNES ALIMENTAIRES

L1	L2	L3	L4	L5
Poisson	Oeufs	Fruits à coque	Moutarde	Lupin
Crustacés	Lait	Arachide	Céleri	Sulfite
Mollusques	Gluten	Sésame	Soja	

Saint Benoit



RESTAURATION SCOLAIRE À SAINT-BENOÎT

Du lundi 09 au vendredi 13 septembre 2019



<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
<p>SALADE EXOTIQUE</p> <p>PÂTES AUX LÉGUMES GRILLÉS / GRUYÈRE</p> <p>YAOURT NATURE SUCRÉ (7)</p> <p><i>Menu végétarien</i></p>	<p>SALADE DE CONCOMBRES MAÏS</p> <p>NAVARIN D'AGNEAU PRINTANIÈRE</p> <p>RIZ</p> <p>CRÈME DESSERT VANILLE (3;7)</p>	<p>SALADE VERTE DÈS DE FROMAGE (7)</p> <p>SAUCISSE FRITE DE VOLAILLE</p> <p>PURÉE DE POMMES DE TERRE</p> <p>FRUIT</p> <p><i>Mercredi jeunesse</i></p>	<p>SALADE DE CHOUX/ ANANAS/POIVRONS</p> <p>RÔTI DE PINTADE</p> <p>GRATIN DE CITROUILLE (1;7)</p> <p>PAIN (1;12;13)</p> <p>FROMAGE BLANC AROMATISÉ (7)</p>	<p>SALADE DE CAROTTE AUX CITRONS FROMAGE (7)</p> <p>BOLOGNAISE DE THON (4)</p> <p>PÂTES (1;3)</p> <p>FRUIT</p>

CES MENUS SONT SUSCEPTIBLES D'ÊTRE MODIFIÉS EN FONCTION DES ALÉAS D'APPROVISIONNEMENT DU RESTAURATEUR SCOLAIRE

La Ville de Saint-Benoit souhaite un bon appétit à tous les marmailles

ALLERGÈNES : (1) CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN, (2) CRUSTACÉS, (3) OEUFS, (4) POISSON, (5) ARACHIDES, (6) SOJA, (7) LAIT, (8) FRUIT À COQUES, (9) CÉLÉRI, (10) MOUTARDE, (11) GRAINES DE SÉSAME, (12) SO2 - SULFITES, (13) LUPIN, (14) MOLLUSQUES

Plaine des Palmistes



MENU RESTAURATION SCOLAIRE PRIMAIRE ET MATERNELLE DU 2 SEPTEMBRE AU 27 SEPTEMBRE 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
2 septembre	3 septembre	4 septembre	5 septembre	6 septembre
Semoule ou riz Couscous au poulet Fruit Fromage	Flan de courgette Spaghetti à la sauce tomate Yaourt	BANALISE	Salade verte Riz cantonais porc ou volaille Yaourt	Riz Filet de merlu sauce au curry Petits pois forestière Gâteau patate (Origine pays)
9 septembre	10 septembre	11 septembre	12 septembre	13 septembre
Salade de carotte Riz – haricots rouges Carry de poulet aux brocolis Fruit Fromage	Salade de chou Riz – haricots blancs Œufs (BIO) brouillés à la sauce de tomates Yaourt		Haricots verts au thon Riz – haricots rosés Saucisses porc frit (origine pays) Yaourt	Salade verte (BIO) Riz - lentilles Sauce de sardines Carotte soubise Fruit Fromage
16 septembre	17 septembre	18 septembre	29 septembre	20 septembre
Salade mêlée aux dés de fromage Riz – pois Rôti de poulet fumé Liégeois à la vanille	Salade de pomme de terre Mines aux légumes Fruit Bio Fromage		Gratin de citrouille Riz Lapin sauce civet Yaourt	Salade de courgette Riz – lentilles Sauce de thon Fricassée de brèdes Fruit
23 septembre	24 septembre	25 septembre	26 septembre	27 septembre
Achard de légumes Pain Lasagnes au thon Fruit Fromage	Salade verte et maïs Riz Haricots rouges Omelette aux champignons Yaourt		Concombre à la vinaigrette Riz – haricots blancs Cerf sauce civet Yaourt	Riz Carry de Dorade Sauté de chou chou Gâteaux manioc (Origine pays)

Bras Panon

RESTAURATION SCOLAIRE

MENUS DU 16 SEPTEMBRE AU 11 OCTOBRE 2019

VILLE DE BRAS PANON

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
DU 16 AU 20 SEPTEMBRE	BOUCANE BRINGELLES FRAIS RIZ ROUGAIL TOMATES YAOURT BRASSE AUX FRUITS	AGNEAU AUX PETITS POIS RIZ SAUCE GROS PIMENT FROMAGE + SALADE DE FRUITS	SALADE VERTE PAELLA AUX FRUITS DE MER SAUCE CITRON FROMAGE FRAIS NATURE SUCRE	 CARRY DE LEGUMES MASSALE AU TOFU RIZ SAUCE GROS PIMENT COMPOTE DE FRUITS
DU 23 AU 27 SEPTEMBRE	CARRY POULET AUX CHOUCOUX FRAIS RIZ LENTILLES ROUGAIL MANGUE YAOURT NATURE SUCRE	SALADE VERTE CEUFS BROUILLES A LA TOMATE  RIZ + POIS DU CAP SAUCE PIMENT FROMAGE + CLEMENTINE	NEMS AU POULET SAUTE MINES VARIES FRAIS KETCHUP / PIMENT CHINOIS FLAN VANILLE	SALADE DE CHOUX ROUGAIL MORUE RIZ + HARICOTS COCO ROSES FROMAGE GOURDE A BOIRE
DU 30 SEPTEMBRE AU 4 OCTOBRE	SALADE DE CHOUX CIVET PORC FRAIS RIZ + HARICOTS BLANCS SAUCE GROS PIMENT YAOURT AUX FRUITS	SHOP SUEY POULET FRAIS RIZ ROUGAIL TOMATES FROMAGE BANANE	SALADE VERTE RIZ CANTONNAIS AU POULET ROUGAIL TOMATES FRAIS YAOURT NATURE SUCRE	SALADE CONCOMBRE CIVET DE TOFU CHAMPIGNON/ CAROTTES  RIZ + HARICOTS BLANCS SAUCE CITRON FROMAGE + ORANGE
DU 7 AU 11 OCTOBRE	SALADE CHOU/ CAROTTES ROTI DE LAPIN FRAIS RIZ + HARICOTS COCO ROSES FROMAGE + CLEMENTINE	SALADE VERTE / ANANAS  COUSCOUS DE LEGUMES SAUCE HARISSA YAOURT FERME AUX FRUITS	SALADE CAROTTES CORDON BLEU DE VOLAILLE PATE SAUCE TOMATE FROMAGE POMME	SALADE VERTE ROUGAIL D'CEUFS RIZ + POIS DU CAP ROUGAIL TOMATES GLACE PETIT POT



REPAS VEGETARIEN

FRAIS : VIANDE PEI ET FRAICHE

Menu susceptible de modifications en fonction des contraintes techniques et aléas du marché
un plat de substitution est proposé pour toute restriction alimentaire ou allergie

Saint Philippe



Restauration scolaire
Tél : 0262 97 76 82
Fax : 0262 97 76 48



Nous utilisons du Curcuma BIO de Saint Philippe



MANGEONS LOCAL

Nous dégustons ce mois-ci

56,99 % de Produits locaux

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
du 2 au 6 septembre 2019	<ul style="list-style-type: none"> Salade verte Steak Haché de Bœuf Purée de P.de terre Yaourt aux fruits 	<ul style="list-style-type: none"> Paupiette de Dinde à la moutarde Haricots verts sautés Pain * Fromage Banane 	<ul style="list-style-type: none"> Salade verte Couscous d'Agneau Crème dessert 	<ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées Marlin à la sauce d'huitre Riz-lentilles Salade de fruits
du 9 au 13 septembre 2019	<ul style="list-style-type: none"> Salade de chou / carotte Poulet péi aux champignons Coquillettes au beurre Crème dessert au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Porc péi frit Riz-Fricassée de brèdes Fromage Coupelle de fruits 	<ul style="list-style-type: none"> Salade verte Riz cantonnais Rougail de tomates Yaourt brassé aux fruits 	<ul style="list-style-type: none"> Achard de chouchoux Espadon au combava Riz-Haricots rosés Yaourt nature brassé sucré
du 16 au 20 septembre 2019	<ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées Boeuf « péi » en daube Torsades Fromage blanc aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> Carry de Porc Riz – Pois du cap Fromage Kiwi 	<p><i>La Mélodie des Mets Locaux</i></p> <ul style="list-style-type: none"> Achards de papaye Poulet « péi » frit Gratin de chouchoux Pain au curcuma Glace « péi » 	<ul style="list-style-type: none"> Concombre à la vinaigrette Carry d'œufs aux oignons verts Riz – Haricots rosés Flan au caramel
du 23 au 27	<ul style="list-style-type: none"> Salade verte Bannettes « fromage carbonara » 	<ul style="list-style-type: none"> Rôti de Dindonneau Riz-Fricassée de choux 	<ul style="list-style-type: none"> Achards de légumes Cabri macedé 	<ul style="list-style-type: none"> Salade verte Beignons panés

Saint Denis



MENU DE LA CANTINE SCOLAIRE

du 16 au 20 septembre 2019

Lundi 16

Salade de carotte

Sauté de poulet aux
oignons (Réunion)

Riz Lentilles

**Fromage samos
Orange**

Mardi 17

Salade de tomate et
maïs

Cari de porc aux petits
pois (Espagne)
ou Rôti de dindonneau
aux oignons (CEE)

Riz

Flan chocolat

Jeudi 19

Salade de haricot vert

Rôti de dindonneau aux
oignons (CEE)

Pomme vapeur

**Fromage vache qui rit
Raisins**

Vendredi 20

Salade de concombre

Sauce de thon

Riz Lentilles

Yaourt ferme sucré



Le Tampon


Commune du TAMPON
 www.letampon.fr

RESTAURATION SCOLAIRE

Bon appétit !

MENUS DU 16 AU 20 SEPTEMBRE 2019

(* prévisionnels)

LUNDI	MARDI
Salade betteraves/maïs/fromage Saucisse frite Sauté de légumes shop suey Riz - lentilles Orange	Duo de choux/carottes (1) Pâte à la sauce bolognaise Steak de soja (2) Choux-fleurs/haricots verts à l'ail Fromage râpé Crème dessert (2)
JEUDI	VENDREDI
Cari de poulet frais (2) Légumes couscous & patate douce (2) Semoule Emmental Pomme	Salade de concombre (1) Cari de marlin Fricassée de brèdes (1) Riz Yaourt aromatisé (2)

Le Tampon favorise la production locale

Origine : (1) > Tampon (2) > Réunion



Proposition de recette :

Pomme râpée miel citron

Ingrédients : 6 personnes :
6 pommes, 1/2 citron, 3 càc de miel

Laver, éplucher et râper les pommes.
Arroser les avec du jus de citron.

Délayer le miel avec un peu d'eau chaude et verser sur les fruits.



Menus cantines

Menu septembre 2019

Retrouvez tous les menus du mois de septembre 2019

Dates	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 16/09 au 20/09	Salade de choux fleurs Purée Rôti de dinde Edam Pomme	Salade de chou et maïs Jardinière de légumes Poulet au four Yaourt aromatisé Kiwi	Salade verte Sauté-Mines Yaourt brassée Orange	Salade de carotte Riz et lentille Morue Crème chocolat Poire
Semaine du 23/09 au 27/09	Salade de macédoine Riz jaune et bringelle Poitrine fumée/Poulet Fumé Yaourt aromatisé Pomme	Salade de papaye Pâtes sauce tomate Steak de poulet Gâteau patate Banane	Salade de concombre Riz blanc daube chouchou Carry de porc/poulet Yaourt nature sucré Poire	Salade de carotte Riz et lentilles Sauce sardine Crème vanille Orange
Semaine du 30/09	Salade d'haricot verts Purée Steak de poulet/boeuf Gâteau banane Jus de fruit			



Menus prévisionnels de la Restauration scolaire

36

LUNDI 02

- ✓ Pain
- ✓ Salade piémontaise
- ✓ Sauté de porc aux germes de soja
- ✓ Régime : Sauté de dinde
- ✓ Riz créole
- ✓ Mandarine - Boursin

MARDI 03

- ✓ Pain
- ✓ Salade de carottes à l'emmental
- ✓ Cari de poulet
- ✓ Riz - Haricots blancs
- ✓ Daube de citrouille
- ✓ Cocktail de fruits frais

JEUDI 05

- ✓ Pain
- ✓ Chiffonnade de laitue et de sardines
- ✓ Sauté de mines (porc/poulet)
- ✓ Yaourt aux fruits

VENDREDI 06

- ✓ Pain
- ✓ Salade de chou à la mimolette
- ✓ Filet de poisson à la sauce basilic
- ✓ Petits pois à la française
- ✓ Glace à la vanille bourbon

37

LUNDI 09

- ✓ Pain
- ✓ Salade de tomates persillées
- ✓ Chop suey au poulet
- ✓ Riz
- ✓ Pois du Cap
- ✓ Pastèque - Babybel

MARDI 10

- ✓ Pain
- ✓ Salade de concombres au citron
- ✓ Sauté de lapin aux olives
- ✓ Purée gratinée
- ✓ Flan au caramel

JEUDI 12

- ✓ Pain
- ✓ Salade fraîcheur sucrée-salée
- ✓ Saucisses aux aubergines
- ✓ Régime : Saucisses de volaille
- ✓ Riz créole
- ✓ Banane - Gouda

VENDREDI 13

- ✓ Pain
- ✓ Achards de légumes
- ✓ Omelettes aux champignons
- ✓ Régime : Escalopes de poulet
- ✓ Spaghettis à la napolitaine
- ✓ Fromage blanc sucré

38

LUNDI 16

- ✓ Pain
- ✓ Salade verte de cœurs de palmiers
- ✓ Paupiettes de volaille à la forestière
- ✓ Riz - Haricots rouges
- ✓ Poire - Kiri

MARDI 17

- ✓ Pain
- ✓ Salade de tomates au cheddar
- ✓ Pilons de poulet au four
- ✓ Farfalles aux oignons
- ✓ Moelleux au chocolat

JEUDI 19

- Opération "La Mélodie des Météo-Léonais"*
- ✓ Pain - Achards de papayes vertes
 - ✓ Ti' jaque boucané
 - ✓ Régime : Saucisses de volaille
 - ✓ Riz au curcuma
 - ✓ P'tit pot de glace et coulis de goyaviers

VENDREDI 20

- ✓ Pain
- ✓ Salade exotique
- ✓ Chop suey de poisson
- ✓ Régime : Steak de poulet
- ✓ Riz
- ✓ Crème dessert

39

LUNDI 23

- ✓ Pain
- ✓ Laitue à l'emmental
- ✓ Sauce moutarde
- ✓ Œufs durs et tomates à la créole
- ✓ Riz - Lentilles
- ✓ Kiwi - Babybel

MARDI 24

- ✓ Pain
- ✓ Salade panachée
- ✓ Curry d'agneau aux trois légumes
- ✓ Régime : Paupiettes de dinde
- ✓ Semoule à l'orientale
- ✓ Mini calin aux fruits

JEUDI 26

- ✓ Pain
- ✓ Achards de légumes
- ✓ Emincé de porc
- ✓ Sauce aux champignons
- ✓ Régime : Escalopes cordon bleu
- ✓ Riz aux petits pois
- ✓ Pomme - Edam

VENDREDI 27

- ✓ Pain
- ✓ Salade verte et macédoine
- ✓ Rougail de morue aux poireaux
- ✓ Embrocal aux haricots rouges
- ✓ Yaourt brassé aromatisé

40

LUNDI 30

- ✓ Pain
- ✓ Salade Suisse
- ✓ Canard aux navets
- ✓ Riz
- ✓ Haricots blancs
- ✓ Gâteau patate - Port-Salut

MENUS
VISUALISABLES ET
TÉLÉCHARGEABLES SUR
www.letangsale.fr
et
 [letangsale.fr](https://www.facebook.com/letangsale.fr)



La Possession

MENU DU 16 AU 20 SEPTEMBRE 2019

VILLE DE
LA POSSESSION RE

Service
Restauration Scolaire

Lundi 16

Salade
haricot
vert

Pain
Ravioli
au fromage

Pomme

Mardi 17

Salade
thon maïs

Spaghetti
Poulet
au soja

Orange
Fromage blanc

Mercredi 18

Salade
verte

Pomme de terre
à la vapeur
Rôti
dindonneau

Fromage gouda
Raisin

Jeudi 19

Salade verte
et dés de
fromage

Zembrocal
petit pois
Rougail
saucisse

Salade
de fruits

Vendredi 20

Salade
concombre

Riz
Haricot blanc
Coq aux
combava

Yaourt
aux fruits

Goûters Péricolaires

Pain
Pate à tartiner

Yaourt
aux fruits

MATIN :
Salade de fruits
SOIR :
Yaourt nature
Miel

Brioche
aux sucres,
Jus

Yaourt nature
sucré
Kiwi

● Féculents ● Produits laitiers ● Légumes cuits ● Fruits ou légumes crus ● Viandes, poissons ou oeufs ● Produits sucrés ● Matières grasses

LE MENU PEUT ÊTRE AMENÉ À SUBIR DE LÉGÈRES MODIFICATIONS SUIVANT LA DISPONIBILITÉ DES PRODUITS SUR LE MARCHÉ

Petite île



Service Education et jeunesse
Cellule Restauration Scolaire

Période du 02 au 30 Septembre 2019

	LUNDI 02	MARDI 03	JEUDI 05	VENDREDI 06										
Semaine du	Salade de betteraves vinaigrette Cari de porc pommes de terre (Péi) Riz blanc Fromage Biscuit	Salade de macédoines vinaigrette Pain Roti de dindonneau à la créole Riz blanc Haricots blancs Yaourt nature sucré	Salade de carottes vinaigrette Pain Poulet frit (Péi) Riz blanc Lentilles Coupelle de fruit au sirop	Salade fraicheur vinaigrette Pain Cari de daurade Riz blanc Haricots rouges Crème dessert										
	LUNDI 09	MARDI 10	JEUDI 12	VENDREDI 19										
Semaine du	Salade de concombres vinaigrette Printanière de dinde Riz blanc Yaourt à boire	Pain Cote de porc frit à l'ail (Péi) Purée Fromage Biscuit	Salade de chou vinaigrette Pain Cari de bœuf/carottes (Péi) Riz blanc Pois du Cap Fromage frais sucré aromatisé	Salade soleil vinaigrette Pain Rougail Morue Riz blanc Haricot Blanc Petit pot de glace										
	LUNDI 16	MARDI 17	JEUDI 19	VENDREDI 20										
Semaine du	Salade de carottes vinaigrette Pain Canard aux olives Riz blanc Pois du Cap Mousse au chocolat	Salade de chou vinaigrette Roti de porc (Péi) Pomme de terre rissolée Yaourt aromatisé	Repas des mets locaux Cari de poulet chouchou (Péi) Riz blanc Fromage Gateau pays	Salade verte vinaigrette Pain Omelette roulée au fromage Riz blanc Lentille Flan vanille/caramel										
	LUNDI 23	MARDI 24	JEUDI 26	VENDREDI 27										
Semaine du	Cari de boucané aux aubergines (Péi) Riz blanc Fromage Fruit frais	Rougail tomates Shop suey poulet (Péi) Riz blanc Fromage frais sucré	Pain Cordon bleu de dinde Poêlée méridionale Fromage Salade de fruits frais	Salade mixte vinaigrette Cari d'espadon Riz blanc Haricots rouges Pâtisserie										
	LUNDI 30	Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché (Péi) Plat principal à base de "Viandes PEI"												
Semaine du	Salade de chou vinaigrette Pain Cabri massalé aux carottes Riz blanc Haricots Blancs Flan aromatisé													
	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">LEGENDE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>viandes, poissons, œufs</td> <td>fruits et légumes crus</td> </tr> <tr> <td>produits laitiers</td> <td>matières grasses</td> </tr> <tr> <td>produits sucrés</td> <td>féculent</td> </tr> <tr> <td>fruits et légumes cuits</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>				LEGENDE		viandes, poissons, œufs	fruits et légumes crus	produits laitiers	matières grasses	produits sucrés	féculent	fruits et légumes cuits	
LEGENDE														
viandes, poissons, œufs	fruits et légumes crus													
produits laitiers	matières grasses													
produits sucrés	féculent													
fruits et légumes cuits														

Salazie



MENU DU 19 AU 23 SEPTEMBRE 2016



MENU DU JOUR	Lundi 19 septembre	Mardi 20 septembre			Jeudi 22 septembre	Vendredi 23 septembre		
COLLATION	● Lait chocolaté	● Lait chocolaté			● Lait chocolaté	● Lait chocolaté		
ENTRÉE	● Salade verte ● Fromage en Dés	● Salade tomate			● Salade carotte	● Salade choux surimi		
VIANDE	●● Carry poulet petit pois carotte	●● Sauté mine (œuf, jambon, émincé de poulet, carotte, persil, oignon vert)			●● Canard aux olives	●● Filet poisson à frire		
ACCOMPAGNEMENT	● Riz				● Riz ● Pois cap	● Riz ● Lentille		
DESSERT	● Pastèque	● Yaourt			● Glace	● Yaourt		

Il est utile de manger chaque jour des produits de chacun des 6 groupes d'aliments suivants :

- Produits laitier
- Viande, poisson, œufs
- Féculents
- Fruits et légumes crus & cuits
- Matières grasses utilisées pour la cuisson ou contenues dans la cuisson
- De l'eau à volonté

Bon appétit !

Menu



Semaine du 16 au 20 Septembre 2019

Lundi

Collation de la récré
Fruit ou Fromage ou jus
Entrée
Duo haricots verts
vinaigrette
Plats
Steak haché boeuf ou
poulet sauce moutarde
Féculents
Pâte au beurre/
Courgettes
Dessert
Danette vanille

Mardi

Collation de la récré
Fruit ou Fromage ou jus
Entrée
Salade verte/
Dés de fromage
Plats
Rougail saucisses de
poulet
Féculents
Zembrocal p'tits pois
Dessert
Fruit

Jeudi

Collation de la récré
Fruit ou Fromage ou jus
Entrée
Salade piémontaise et
dés de fromage
Plats
Civet coq
Féculents
Riz/Sauté de carottes
et courgettes persillées
Dessert
Fruit

Vendredi

Collation de la récré
Fruit ou Fromage ou jus
Entrée
Macédoine
Plats
Sauce de thon
Féculents
Riz/lentilles
Rougail mangue
Dessert
Yaourt aromatisé

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas d'approvisionnement.
Des plats de substitutions sont prévus pour les enfants qui ont été signalés lors de leur inscription.

Le Port

13 août	14 août	15 août	16 août
		ASSOMPTION	Biscuits secs
			Poisson pané Coquillettes sauce basilic Compote de fruits
19 août Barres céréales	20 août Poire	22 août Orange	23 août Pain d'épices
Achards de légumes Raviolis de poulet à l'emmental Pain Prune rouge	Salade chou/poivron Cari d'œufs massalé Riz Flan caramélisé	Cari de poulet à la papaye Riz Edam	Salade de carotte Sauce de thon Riz Haricots rouges Banane bio
26 août Mandarine	27 août Biscuits secs	29 août Pomme verte	30 août Cake nature
Salade chinoise Chipolatas grillées Purée de pommes de terre au lait Gâteau banane	Rougail tomate Shop suey de poulet Riz Yaourt brassé aux fruits mixés	Salade verte Omelette aux fines herbes Pommes de terre rissolées Fromage frais aromatisé	Rougail morue Riz Pois du cap Ananas Victoria en tranches
2 septembre Amandine	3 septembre Nectarine	5 septembre Barres céréales	6 septembre Banane bio
Salade papaye ananas Rougail d'œufs brouillés Riz Lentilles Yaourt brassé nature sucré	Salade exotique Cabri massalé aubergines Coq massalé aubergines (*) Riz Babybel	Côte de porc aux oignons Poulet frit aux oignons (*) Pain Haricots verts sautés à l'ail Coupelle de fruits exotique	Achards de chou chou Cari de bourgeois Riz Haricots blancs Crème dessert
9 septembre Biscuits secs	10 septembre Clémentine	12 septembre Madeleine Nature	13 septembre Pomme rouge
Gratin de macaroni à la provençale Liégeois	Salade concombre Boucané de porc ti jack Boucané de poulet ti jack (*) Riz Yaourt brassé aromatisé	Canard aux olives Riz Kiwi	Salade de tomate Filet de colin façon meunière Pommes noisette Fromage frais nature sucré
16 septembre Madeleine chocolat	17 septembre Poire	19 septembre Pain d'épices	20 septembre Pêche
Salade de chou Steak haché de bœuf Steak haché de poulet (*) Torti coloré, sauce tomate Gouda	Brochette de dinde sauce du chef Pain Daube de citrouille Gâteau manioc	Rougail dakatine Riz frit à l'orientale Salade de fruits frais	Rougail evis Sauce sardine Riz Haricots coco rosés Yaourt aromatisé
23 septembre Prune jaune	24 septembre Barres céréales	26 septembre Orange	27 septembre Biscuits secs
Achards de papaye Cari d'œufs durs Riz Lentilles Fromage frais aromatisé	Couscous d'agneau Couscous de poulet (*) Semoule Légumes couscous Banane bio	Salade fraîcheur Civet de pintade à la créole Riz Yaourt brassé aromatisé	Rougail tomate Riz chauffé morue Fricassé de brèdes Yaourt brassé nature sucré

Sainte Suzanne



*****MENUS***** RESTAURANTS SCOLAIRES

Semaine du 16/09/19 au 20/09/19

COMPOSITION DES REPAS	LUNDI 16/09/19	MARDI 17/09/19	JEUDI 19/09/19	VENDREDI 20/09/19
ENTREE	Salade de courgette vinaigrette			
GARNITURE 1	Riz	Repas à thème : Chinois	La Mélodie des Mets Locaux	Sauté haricot vert au beurre
GARNITURE 2		Salade chinoise	Salade verte vinaigrette	Pain
PLAT	Saucisses aux lentilles (Ss viande : sauce de sardine)	Riz cantonnais (petits pois, œuf et émincé de poulet)	Zembrocal petits pois	
DESSERT	Mandarines Edam	Rougail dakatine	Rougail saucisse et boucané (Ss porc : saucisse de volaille) (Ss viande : rougail saucisse de tofu)	Filet de hoki pané (Ss poisson : escalope de poulet pané)
		Bonbon millet	Gâteau manioc	Fromage blanc sucré

- Légumes et fruits cuits
- Légumes et fruits crus
- Plat protidique
- Féculent
- Produit laitier
- Produit sucré
- Matières grasses

Le Responsable,

A. PANIANDY

Saint André



Menu de la ville de Saint-André semaine du 16 au 20 septembre



	Lundi 16	Mardi 17	Jeudi 19	Vendredi 20
Entrées	Salade betterave			
Plats	Poulet chouchou	Gratin citrouille jambon (gluten/lait)	Poulet frit	Poisson pané (gluten/œufs)
Plats végétaliens	daube chouchou			
Accompagnements	Riz	Pain (gluten)	RIZ Fricassé de brède	Pâte (gluten)
Desserts	 Clémentine	Gâteau patate (lait/œufs/gluten)	Flan (lait)	Fromage(lait)



*L'ensemble des menus est susceptible de contenir des allergènes ou traces d'allergènes référencés par la loi INCO et peuvent être modifier .

Les Avirons

Cuisine centrale aux Avirons



Les menus de la cuisine centrale

Pour le **16/09/2019**

- Salade de tomate au basilic
- Donuts de poulet au fromage
- Courgettes et carottes sautés
- Poire au chocolat

Pour le **17/09/2019**

- Crêpe au fromage
- Shop suey de poisson
- 2ème plat: Poulet trois merveilles
- Riz blanc
- kiwi...

Pour le **19/09/2019**

- Achard papaye
- Carry porc calebasse
- 2ème plat : Carry poulet calebasse
- Riz blanc
- Rougail tomates
- Gâteau citrouille

Pour le **20/09/2019**

- Macédoine mayonnaise sur laitue
- Omelette aux fines herbes
- Lentille

Trois Bassins

lundi 16/09/19	menu spéciale créée			vendredi 20/09/19
	mardi 17/09/19		jeudi 19/09/19	
steack de porc sauce tomate gratin de pomme de terre haricot vert persillés poire	salade carotte poulet patate douce riz-rougail tomate sorbet banane		salade concombre boucané dan pois riz-rougail bringele ananas caramélisé	crudité de chou maris surimi tagliatelles au crevette fruits aux sirops
lundi 23/09/19	mardi 24/09/19	mercredi 25/09/19	jeudi 26/09/19	vendredi 27/09/19
cordons bleus petit pois carotte pain orange	salade de concombre cari espadon riz-pois du cap sauce citron fromage frais sucré		bouchée brède crudité de chou riz cantonais au poulet rougail de dakatine yaourt sucré	salade composée (betterave-tomate-oeuf) tagliatelle aux poulet forestière banane blo
lundi 30/09/19	mardi 01/10/19	mercredi 02/10/19	jeudi 03/10/19	vendredi 04/10/19
couscous agneau et poulet semoule - légumes crème dessert chocolat	crêpe au fromage omelette fines herbes riz - haricots coco rosé sauce gros piment raisins		salade verte porc au petit pois riz - rougail de tomate édam tartelette aux fruits	salade de tomate filet de poisson pané macaroni sauce tomate gratiné compote de pomme
lundi 07/10/19	mardi 08/10/19	mercredi 09/10/19	jeudi 10/10/19	vendredi 11/10/19
côte de porc frit gratin de chou-fleur pain kiwi	sauté de dinde sauce grand mère riz-lentilles rougail de dakatine yaourt aux fruits		salade de macédoine poulet fumé pomme de terre boulangère fondu junior pomme verte	franc fromage sauce thon z'ambrocal haricot rouge sauce citron pot de glace

Entre Deux

Menus 17/09/19 au 21/09/19	<u>LUNDI</u> <u>16/09/2019</u>	<u>MARDI</u> <u>17/09/2019</u>	<u>JEUDI</u> <u>19/09/2019</u>	<u>VENDREDI</u> <u>20/09/2019</u>
Entrée	Salade de chou et carotte Babybel	Salade de tomates et Haricots verts	Surimi maïs Petit Gérard	Salade russe œuf Gouda
Plat	Cordon bleu	Escalope de dinde	Colombo de jarret de bœuf	Rougail œuf
Accompagnement	Pâtes sauce tomate	Riz Grains	Semoule de couscous	Riz Grains
Dessert	Gâteau pays	Yaourt aromatisé	Flan vanille	Fruit du terroir

Saint Louis

Saintlouis.re

Ville de Saint-Louis et La Rivière



	Lundi 16 septembre	Mardi 17 septembre	Jeudi 19 septembre	Vendredi 20 s eptembre
Goûter	Pomme rouge Orange	Banane Nectarine	Pomme Golden Pêche	Clémentine pays Tangor
Entrée	Salade chinoise à l'emmental	???	Carottes râpées à l'emmental	Salade verte
Plat	Riz – Grains Carri d'oeufs	Riz - Sauté de dinde aux légumes	Pommes de terre persillées Nuggets de poulet	Riz – Grains Carri de thon
Dessert	Raisin rosé	Gâteau pays	Clémentine	Poire

Saint Joseph

Menu du 16 au 20 septembre 2019

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<ul style="list-style-type: none"> • Salade haricots verts • Civet de lapin • Riz-Lentilles • Crème dessert vanille 	<ul style="list-style-type: none"> • Salade carotte • Emincé poulet trois légumes • Riz-Haricots rouges • Yaourt NS 	<ul style="list-style-type: none"> • Salade bicolore • Côte de porc à la créole • Riz-Haricots blancs • Fruit 	<ul style="list-style-type: none"> • Salade concombre • Sauce sardines • Riz-Pois du Cap • Tartelette

Cilaos

Semaine du 16/09/2019 au 20/09/2019				
	1 verre de lait demi-écrémé	1 verre de lait demi-écrémé	1 verre de lait demi-écrémé	1 verre de lait demi-écrémé
	Lundi 16/09/2019	Mardi 17/09/2019	Jeudi 19/09/2019 "Mets locaux"	Vendredi 20/09/2019
"Fruit récré"		 nectarine		 melon "pays"
D E M E N C M J D	 pain	 pain	 pain	 pain
	Salade de haricots verts	Salade de laitue / gruyère râpé	Daube chou chou	Salade de carottes/ maïs/dés de fromage
	Riz Haricots blancs Civet de cerf	Riz cantonais Rougail tomates	Riz Pois du cap Pintade au combava Sauce citron	Riz Lentilles Sauce de sardines
	Yaourt nature sucré	Crêpe au chocolat	Gâteau de patate	Kivi