

Menus Septembre & octobre 2021

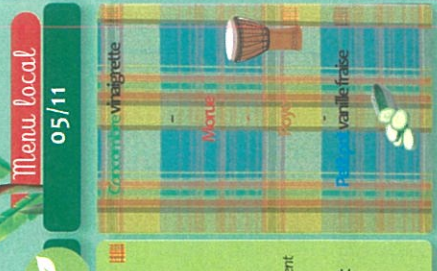
27/09	28/09	30/09	01/10
Coupe de pâté	Salamini (*) & cornichon	Salade de tomate aux dés de fromage	Achard de légumes
Paupiette de veau aujus	Emincé de volaille	Steak végétarien à la tomate	Brochette de poisson
Pâtes torti au fromage	Lentilles & carotte	Printanière de légumes	Riz au giraumon
Aromatisés frais	Velouté pêche passion	Madeleine à la cannelle	Fromage blanc
Entrée	Plat protidique	Garniture	Dessert
(*) de volaille en substitution du porc			

04/10	05/10	07/10	08/10
Melon	Salade de papaye	Salade de carotte râpée aux dés de fromage	Concombre vinaigré
Bourguignon de boeuf	Pâtes bolognaises végétariennes & fromage Préparation végétarienne à base de légumineuse et féculent	Steak haché de veau sauce forestière	Dorade marinée sauce oignon
Carotte & pomme de terre	Flan nappé caramel	Poêlée campagnarde	Harkis rouges & igname
Samos & biscuit		Banane	Yaourt vanille
Entrée	Plat protidique	Garniture	Dessert

11/10	12/10	14/10	15/10
Œuf dur mayonnaise	Salade de chou pommé	Tomate vinaigrée aux dés de fromage	Pastèque
Gratinée au fromage Préparation végétarienne à base de légumineuse et féculent	Colombo de volaille	Rôti de porc (*) aujus	Court bouillon de dorade
Orange	Riz & banane jaune	Poêlée Forestière	Macis & tomates rouges
	Flan vanille	Côco au chocolat	Velouté goyave
Entrée	Plat protidique	Garniture	Dessert

18/10	19/10	04/11	05/11
Salade de carotte et dés de fromage	Choux rouge en salade	Salade verte	Concombre vinaigré
Hamburger de Veau Sauce forestière	Colombo volaille	Hachis Parmentier végétarien	Macis & tomates rouges
Poêlée campagnarde	Riz	gratiné au fromage Préparation végétarienne à base de légumineuse et féculent	Flan vanille fraise
Pomme	Flan au chocolat	Beignet au chocolat	
Entrée	Plat protidique	Garniture	Dessert

Semaine du goût



JOURNÉE CRÉOLE

JOURNÉE CRÉOLE

Menus 1er trimestre 2021-2022

Novembre & décembre 2021

A.G.R.O.



Dalles Guadeloupe
188 rue Robert Feller, Rivière des Péters
97100 Pointe-à-Pitre
Tél : 0590 24 34 84
Fax : 0590 93 32 80
Mail : dalles@wanadoo.fr

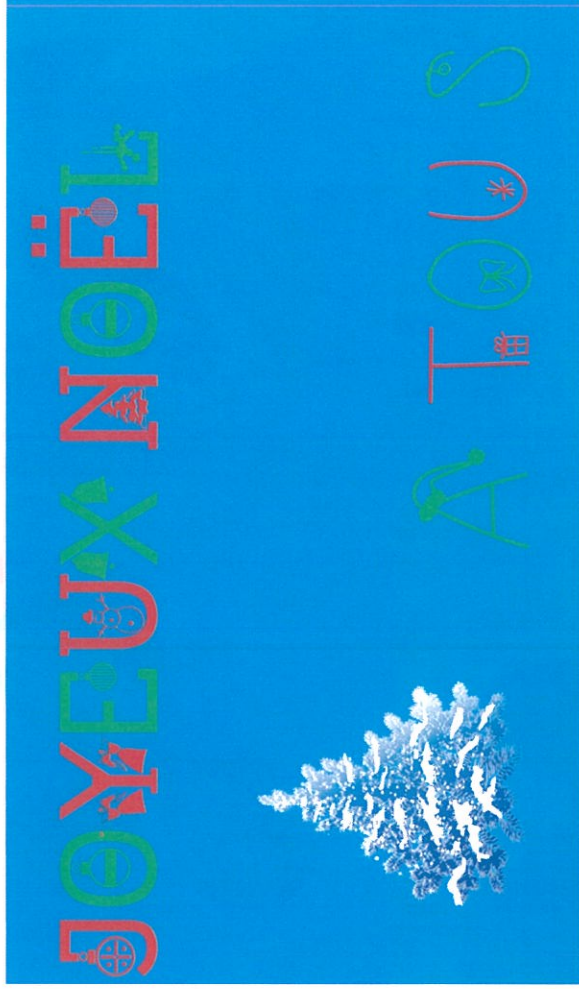
08/11	09/11	11/11	12/11	15/11	16/11	18/11	19/11
<p>Entrée</p> <p>Plat protidique</p> <p>Garniture</p> <p>Dessert</p>	<p>Salade de Carotte</p> <p>Boulette d'agneau Magreuz</p> <p>Semoule & légumes couscous</p> <p>Velouté mangue</p> <p>JOURNÉE MAGHREB</p>	<p>Camembert</p> <p>Chili végétarien & riz</p> <p>Préparation végétarienne à base de légumineuse et féculent</p> <p>Raisin</p>	<p>Melon</p> <p>Daube de marlin</p> <p>Riz & banane jaune</p> <p>Velouté fruits rouges</p> <p>JOURNÉE CRÉOLE</p>	<p>Entrée</p> <p>Plat protidique</p> <p>Garniture</p> <p>Dessert</p>	<p>Coupe de pâtes</p> <p>Paupiette de veau au jus</p> <p>Pâtes tordies au fromage</p> <p>Araçes frais</p>	<p>Salade de tomate aux dés de fromage</p> <p>Steak végétarien à la tomate</p> <p>Printanière de légumes</p> <p>Madeleine à la cannelle</p>	<p>Achard de légumes</p> <p>Brochette de poisson</p> <p>Riz au giraumont</p> <p>Fromage blanc</p>

22/11	23/11	25/11	26/11	29/11	30/11	02/12	03/12	
<p>Entrée</p> <p>Plat protidique</p> <p>Garniture</p> <p>Dessert</p>	<p>Melon</p> <p>Cordon Bleu et ketchup</p> <p>Carotte & pomme de terre</p> <p>Samos & biscuit</p>	<p>JOURNÉE AMÉRICAINE</p> <p>Salade oleslaw</p> <p>Steak haché de boeuf & ketchup</p> <p>Pain hamburger & toasts</p> <p>Pomme de terre sautées</p> <p>Chocolat & nougatine</p>	<p>Concombre vinaigrette</p> <p>Dorade marinée sauce oignon</p> <p>Haricots rouges & épinards</p> <p>Yaourt vanille</p> <p>JOURNÉE CRÉOLE</p>	<p>Entrée</p> <p>Plat protidique</p> <p>Garniture</p> <p>Dessert</p>	<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Lasagnes végétariennes</p> <p>Gratinée au fromage</p> <p>Préparation végétarienne à base de légumineuse et féculent</p> <p>Orange</p>	<p>Salade de chou</p> <p>Colombo de volaille</p> <p>Riz & banane jaune</p> <p>Flan vanille</p> <p>CHINE</p>	<p>Tomate vinaigrette aux dés de fromage</p> <p>Poulet rôti au jus</p> <p>Poêlée forestière</p> <p>Crêpe au chocolat</p>	<p>Pastèque</p> <p>Courte bouillon de poisson</p> <p>Morue & tomates rouges</p> <p>Velouté goyave</p> <p>JOURNÉE CRÉOLE</p>

Menus 1er trimestre 2021-2022

Décembre 2021

	06/12	07/12	09/12	10/12
Entrée	Betterave & maïs	Pastèque	Salade verte	Concombre vinaigrette
Plat protidique	Rougaill de saucisses fumées de porc(*)	Sauté de volaille au jus	Hâche de légumes d'hiver 188 rue Robert Fauriol - Basses-Pyrénées 67100 BASSE-TERRE Tél : 0590 25 74 94 Fax : 0590 30 32 88 10 à Menu datex5@wanadoo.fr	Menu local
Garniture	Lentilles au bœuf salé	Petit pois & carotte	Beignet au chocolat	Petit pot vanille fraise
Dessert	Yaourt nature sucré	Samos & madeleine		



	13/12	14/12	16/12	17/12
Entrée	Carotte râpée	Mimollette	Jambon de Noël (*) & crudité	Melon
Plat protidique	Cordon bleu de volaille & fromage	Chili végétarien & riz	Pagout de porc (*)	Daube de marlin
Garniture	Semoule & légumes cotuscous	Préparation végétarienne à base de légumineuse et féculent	igname & pois d'angole	Riz
Dessert	Compote de fruit	Raisin	Bûche pâtissière & papillote au chocolat	Velouté fruits rouges

Changement de menu :
 En fonction de l'approvisionnement et de la saisonnalité, nos menus sont susceptibles de subir des changements.
 Les produits de remplacement seront de même équivalence nutritionnelle.

Code «couleurs» :

- Circuit court : produit local
- Agriculture biologique
- Menu végétarien

Code «couleurs» :

- Crudité, fruit frais
- Protéine animale (viande, poisson œuf)
- Légume vert, cuitidite ou fruit cuit
- Féculent, céréale, légumineuse
- Produit laitier
- Produit sucré
- Entrée +15% lipide

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.

Toutes les préparations culinaires à base de porc font l'objet d'une substitution à base de volaille si besoin
 Les assaisonnements, vinaigrette entre autres, sont faites maison