



MENU DU : 01 AU 06 DECEMBRE 2025



JOUR	DATE	PETIT DEJEUNER	DEJEUNER	DINER	SIGNATURE
LUNDI	01	Café, Lait, Thé, Chocolat, Pain, Beurre, Confiture, Miel, Céréales, Laitage Fruit	Salade verte, Œuf dur mayonnaise Pavé de Thon Ou Merguez Ratatouille de légumes, Semoule Compote de fruits Ou Fruits Pain	Salade verte, Carottes râpées Nuggets de poisson Ou Steak haché Brocolis Ou Penne Pâtisserie Pain	CHEF DE CUISINE 
MARDI	02	Café, Lait, Thé, Chocolat, Pain, Beurre, Confiture Miel, Céréales, Laitage, Jus Fruit	Salade verte, Tomate, Mais Court bouillon de Dorade Ou Colombo de porc Gratin de Giromon, Riz Créole Fruits coupés Ou Floup Pain	Friand fromage Poisson frit Ou Paupiette de veau Poêlée de légumes, Gratin légumes pays Fruit Pain	L'INFIRMIERE 
MERCREDI	03	Café, Lait, Thé, Chocolat, Pain, Beurre, Confiture Miel, Céréales, Laitage, Jus Fruit	Salade verte au fromage Brandade de poisson Ou Bolognaise Haricots verts, Spaghettis Fruits Pain	Salade verte, Salade pommes de terre Omelette au fromage Petits pois à la Française Fruit, Yaourt aux fruits Pain	SECRETAIRE GENERALE 
JEUDI	04	Café, Lait, Thé, Chocolat, Pain, Beurre, Confiture Miel, Céréales, Laitage, Jus Fruit	Salade verte, Charcuterie Poisson Braisé Ou Poulet braisé sauce verte Gratin de Courgettes, Frites Fruits coupés Ou Pâtisserie Pain	Salade verte Agoulou Assiette de crudités Salade de fruits Pain	LE PROVISEUR 
VENDREDI	05	Café, Lait, Thé, Chocolat, Pain, Beurre, Confiture Miel, Céréales, Laitage, Jus Fruit	Salade verte, Crudités Filet de poisson rôti Ou Cordon bleu Carottes persillées, Lentilles Fruit Ou Compote de fruits Pain	Soupe Antillaise Filet de poisson meunière Haricots beurre, Pomme Duchesse Fruit, Crème Dessert Pain	L'équipe de restauration mets toute en œuvre pour vous servir une cuisine de qualité et vous faire voyager à travers le monde culinaire
SAMEDI	06	Café, Lait, Thé, Chocolat, Pain, Beurre, Confiture Miel, Céréales, Laitage, Jus Fruit	    		

- ❖ Pour le petit-déjeuner, la viennoiserie est servie une fois par semaine.
- ❖ Des contraintes techniques ou d'approvisionnement peuvent nous conduire à modifier ces menus.
- ❖ Suivant le principe du Self, la disponibilité des plats peut varier en fonction de l'horaire de passage.