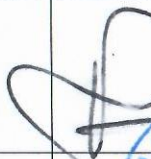




MENU DU : 08 AU 13 DECEMBRE 2025



JOUR	DATE	PETIT DEJEUNER	DEJEUNER	DINER	SIGNATURE
LUNDI	08	Café, Lait, Thé, Chocolat, Pain, Beurre, Confiture, Miel, Céréales, Laitage Fruit	Salade verte, Pomelos, Betterave, Maïs Blanquette de poisson Ou Cuisse de poulet rôti Epinards, Tortis Banane Pain	Salade verte, Crudités Poisson frit Ou Côte de Porc Courgettes, Lentilles Poire au sirop Pain	CHEF DE CUISINE  
MARDI	09	Café, Lait, Thé, Chocolat, Pain, Beurre, Confiture Miel, Céréales, Laitage, Jus Fruit	Salade verte, Concombre, Tomate Dombrés Morue Ou Dombrés Poulet fumé Haricots verts Fruits coupés ou Floup Pain	Potage Maison Poisson Ou Boulette D'agneau Brocolis, Boulgour Fromage Melon Pain	L'INFIRMIERE  
MERCREDI	10	Café, Lait, Thé, Chocolat, Pain, Beurre, Confiture Miel, Céréales, Laitage, Jus Fruit	Salade verte, Crudités Brandade de Poisson Ou Hachis parmentier Carottes persillées Pomme Pain	Salade verte, Œuf dur Poisson frit Printanière de légumes Fruit Ou Compote Pain	SECRETAIRE GENERALE COMPTABLE  
JEUDI MENU DE FIN D'ANNEE 	11	Café, Lait, Thé, Chocolat, Pain, Beurre, Confiture Miel, Céréales, Laitage, Jus Fruit	Assiette Antillaise Saumon rôti Ou Cochon roussi Ou Suprême de Pintade Légumes du soleil, Igname, Riz pois D'angole Fruits coupés Ou Pâtisseries Festives Pain	Salade verte Poisson Ou Cordon bleu Chou-fleur, Pommes grenailles Fruits Pain	LE PROVISEUR  
VENDREDI	12	Café, Lait, Thé, Chocolat, Pain, Beurre, Confiture Miel, Céréales, Laitage, Jus Fruit	Salade verte, Taboulé Feuilleté poisson Ou Ailes de dinde rôties Légumes sautés maison, Frites Fruit Ou Yaourt aux fruits Pain	Salade verte, Cèleri rémoulade Poisson à la tomate Ou Ribbs Poêlée aux champignons, Coquille Fruit Ou Tarte à la pomme 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	13	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.