



Menus du 13 au 17 Octobre 2025  
Semaine des DOM -TOM



S42	Lundi La Réunion	Mardi La Martinique	Mercredi	Jeudi La Guadeloupe Repas végétarien	Vendredi Mayotte
<b>Entrée</b>	-	Samoussa de légumes	-	Salade des tropiques (Carotte , céleri , ananas, gingembre)	Courgettes râpées
<b>Plat Principal</b>	Rougail de saucisse de volaille	Colombo de porc* bio	Bolognaise de bœuf	Cari de lentilles bio	Filet de colin au curry
<b>Légume/Féculent</b>	Purée de pommes de terre	Carottes aux épices douces	Torsades et emmental rapé	Riz bio	Patates douces bio
<b>Produit laitier</b>	Yaourt fermier vanille	-	Gouda	-	-
<b>Dessert</b>	Beignet ananas	Flan vanille nappé caramel bio	Fruit	Fruit bio	Clafouti coco du chef

**Légende**

- Produit issu de l'agriculture biologique
- Produit local
- Viande Française
- Pêche responsable
- Région Ultrapériphérique
- Indication d'origine protégée
- Appellation d'origine contrôlée
- Recette du Chef
- Issus du commerce équitable
- Certifications environnementales

\* Présence de porc

**Repas sans viande :**

- Lundi : Rougail de poisson
- Mardi : Hoki sauce colombo
- Mercredi : Torsades aux légumes du soleil et pois chiches

**Repas sans porc :**

- Mardi : Colombo de poulet

**Choix de la semaine :**

- Entrée: Concombre à la crème
- Légumes : Épinards à la crème

Cette semaine, une petite escale à la Réunion pour déguster, « sous les tamaris », un régal de rougail de saucisses !  
Au parfum des îles, aux couleurs métissées comme sa population africaine, chinoise, indienne et européenne harmonieusement réunie.

**Les groupes alimentaires**



Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten (seigle, blé, orge, avoine, épeautre, kamut), crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et su Ifites, lupin et mollusques.