

# MENU PREVISIONNEL DU MOIS DE MARS 2025

## Convives Lycéens



### Lundi 10 mars

Salade de chou au fromage\*  
Vinaigrette maison  
au vinaigre de framboise  
Saucisses de volaille au jus\*  
Spaghettis\*  
Pomme golden\*



### Mardi 11 mars

Fromage\*  
Coq au vin\*  
Pomme de terre / Brocolis  
Carottes / Champignons\*  
Raisins\*



### Jeudi 13 mars

Salade de concombres\*  
Vinaigrette maison  
Court - bouillon de poisson\*  
Légumes pays\*  
Melon\*



### Vendredi 14 mars

Orange\*  
Galette végétarienne\*  
Pois cassés\*  
Mousse au chocolat\*



### Lundi 17 mars

Pâté de volaille\*  
Cordon bleu\*  
Petits pois carottes\*  
Banane RUP de Martinique\* 



### Mardi 18 mars

Fromage fondu\*  
Poisson sauce curry et lait coco\*  
Riz blanc\*  
Poire au sirop\*



### Jeudi 20 mars

Orange\*  
Tajine de volaille\*  
(courgettes/carottes/cumin/piment doux)  
Semoule\*  
Yaourt végétal vanille\*



### Vendredi 21 mars

Salade betteraves / maïs\*  
Vinaigrette maison  
Œufs brouillés au fromage\*  
Printanière de légumes\*  
Eclair au chocolat\*



### Lundi 24 mars

Salade de tomates\*  
Vinaigrette maison  
Steak de poulet\*  
Coquillettes\*  
Clémentine\*



### Mardi 25 mars

Salade de carottes\*  
Vinaigrette maison  
Blaff de poisson\*  
Patate douce\*  
Yaourt fraise\*



### Jeudi 27 mars

Clémentine\*  
Riz cantonnais aux dés  
de jambon de dinde\*  
Yaourt brassé amande\*



### Vendredi 28 mars

Œuf dur vinaigrette\*  
Lentilles aux carottes\*  
Pomme de terre\*  
Liégeois vanille\*



### Lundi 31 mars

Quiche lorraine\*  
Bourguignon de bœuf\*  
(carottes / pruneaux)  
Pâtes torti\*  
Pomme royal gala\*



\* sous réserve de disponibilité ou de saison



Plat composé cuisiné « maison »



Produit à base de « porc local »



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit label RUP Martinique