

**Datex**  
26b. Rue du Calvaire  
97315 Sinnamary  
Tél : 05 94 37 52 44  
Fax : 05 94 28 08 44  
Mail : ccguyane@groupe-datex.fr



Semaine du 02 au 06 octobre 2023						
(*) de volaille en substitution du porc Les assaisonnements, vinaigrettes entre autres, sont faits maison.						
	Local	BIO	RUP	ICP	Repas Végétarien	Origine viande
<b>Lundi</b>						
Entrée	Carotte à l'indienne					
Plat protidique	Brochette de poulet au curry					UE
Garniture	Carotte & petits pois / Purée de patate douce					
Laitage	Edam					
Dessert	Melon jaune					
<b>Mardi</b>						
Entrée	Achard de légumes					
Plat protidique	Lasagnes végétales : pâtes lasagne gratinées au fromage					
Garniture						
Laitage	Yaourt nature sucré					
Dessert	Compote de pomme					
<b>Jeudi</b>						
Entrée	Concombre vinaigrette					
Plat protidique	Steak haché de veau sauce forestière					UE
Garniture	Poêlée campagnarde / pdt sautées					
Laitage	Vache qui rit					
Dessert	Banane bacove					
<b>Vendredi</b>						
Entrée	Salade verte aux dés de jambon					
Plat protidique	Poisson frit ketchup					
Garniture	Riz créole / julienne de légumes					
Laitage	Yaourt aux fruits rouges					
Dessert	Mini cake					

Semaine du 09 au 13 octobre 2023 "manjé péyi nou"						
(*) de volaille en substitution du porc Les assaisonnements, vinaigrettes entre autres, sont faits maison.						
	Local	BIO	RUP	ICP	Repas Végétarien	Origine viande
<b>Lundi</b>						
Entrée	Salade papaye / groin					
Plat protidique	Sauté de dinde sauce coco					UE
Garniture	Patate douce / riz					
Laitage	Yaourt Antan lontan					
Dessert	Banane					
<b>Mardi</b>						
Entrée	Salade de giraumon					
Plat protidique	Sauté de veau à la cristophine					UE
Garniture	Riz / haricots rouges					
Laitage	Flan vanille					
Dessert	Cocktail de fruits					
<b>Jeudi</b>						
Entrée	Pastèque					
Plat protidique	Ragoût de porc (*)					UE 973
Garniture	Lentilles / dachine					
Laitage	Yaourt Goyave					
Dessert	Biscuit sablé coco					
<b>Vendredi</b>						
Entrée	Concombre vinaigrette					
Plat protidique	Chiquetaille de morue sauce oignon					
Garniture	Ti-nain					
Laitage	Floup au lait					
Dessert	Ananas frais					

Semaine du 16 au 20 octobre 2023						
(*) de volaille en substitution du porc Les assaisonnements, vinaigrettes entre autres, sont faits maison.						
	Local	BIO	RUP	ICP	Repas Végétarien	Origine viande
<b>Lundi</b>						
Entrée	Salade de papaye verte					
Plat protidique	Viande hachée de bœuf sauce bolognaise					UE
Garniture	Pâtes spaghetti & fromage					
Laitage	Vache-qui-Rit					
Dessert	Eclair au chocolat					
<b>Mardi</b>						
Entrée	Salade coleslaw					
Plat protidique	Sauté de porc (*) au caramel					UE
Garniture	Riz créole/patate douce					
Laitage	Fromage portion					
Dessert	Orange					
<b>Jeudi</b>						
Entrée	Tomate aux oignons rouges					
Plat protidique	Poulet Boucané					UE
Garniture	Haricots verts / P-de-t persillés					
Laitage	Kiri					
Dessert	Cookie					
<b>Vendredi</b>						
Entrée	Pastèque					
Plat protidique	Pimentade de machoiran					
Garniture	Haricots rouges & couac					
Laitage	Yaourt pulpe litchi					
Dessert	Madeleine					



**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.

**Symboles :**  
Circuit court : produit local non labélisé  
Circuit court : produit local labélisé  
Agriculture biologique  
Menu végétarien

**Origine viande = UE Union Européenne :**  
• Espagne  
• France  
• Irlande du Nord  
• Italie

**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.

**Code «couleurs» :**  
• Crudité, fruit frais  
• Protéine animale (viande, poisson œuf)  
• Légume vert, cuit ou fruit cuit  
• Féculent, céréale, légumineuse  
• Produit laitier  
• Produit sucré  
• Entrée +15% lipide

