



# MENUS

## Restauration Scolaire



AVEC

7ÈME ÉDITION DU GRAND REPAS.  
Pour la 2ème fois en Guadeloupe  
Menu Grand Repas inspiré par  
les recettes des chefs  
Lionel Navis et Rico Vaitilingom



**Lionel Navis**  
Navis Traiteur  
Le Gosier (971)



**Rico Vaitilingom**  
Caisse des écoles du Lamentin  
Lamentin (971)

05 AU 09 OCTOBRE 2026

LUNDI

SALADE DE CAROTTES RÂPÉES  
COLOMBO DE POULET  
RIZ BLANC  
YAOURT AUX FRUITS (A)

MENU  
LE GRAND REPAS

JEUDI

DÉS DE MELON ET DE CONCOMBRE  
SAUTÉ DE POULET, SAUCE TAMARIN  
CHRISTOPHINE AU COLOMBO  
PURÉE DE PATATE DOUCE  
À LA VANILLE (A)  
YAOURT NATURE SUCRÉ (A)

MERCREDI

FEUILLETÉ (A, B, D)  
SAUTÉ DE BŒUF  
GRATIN DE BROCOLIS ET DE  
BANANES PLANTAINS JAUNES (A)  
PASTÈQUE

CÉLERI RÉMOULADE  
SAUCE RATATOUILLE AUX POIS  
CHICHES  
COQUILLETES (B)  
COMPOTE DE POMME BIO

MENU  
VÉGÉT  
ARIEN

MARDI

VENDREDI

SALADE DE TOMATES  
POISSON AU FOUR (D)  
PURÉE DE POMMES DE TERRE (A)  
CAROTTES EN RONDELLES  
MARBRÉ AU CHOCOLAT (A, B, C, E)

INFO ALLERGÈNES (14 ALLERGÈNES MAJEURS QUE VOUS RETROUVerez DANS LES MENUS):  
(A) LAIT, (B) GLUTEN, (C) ŒUF, (D) POISSONS, (E) SULFITES, (F) FRUIT À COQUE, (G) CRUSTACÉS,  
(H) MOLLUSQUES, (I) SOJA, (J) CÉLERI, (K) ARACHIDE, (L) MOUTARDE, (M) SÉSAME, (N) LUPIN  
SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS



Ville du Moule



lemoule.fr



LeMouleTV

Info allergènes (14 allergènes majeurs que vous retrouverez dans les menus):  
(a) lait, (b) gluten, (c) œuf, (d) poissons, (e) sulfites, (f) fruit à coque, (g) crustacés, (h) mollusques, (i) soja, (j) céleri, (k) arachide, (l) moutarde, (m) sésame, (n) lupin

SOUS RÉSERVE DE MODIFICATION EN FONCTION DES APPROVISIONNEMENTS