




















Menus de la RPA

Semaine du 16 au 20 Mai 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Poireaux vinaigrette	Carottes râpées 	Sardines à l'huile + beurre citron	 Le Liban	Betteraves vinaigrette 
Saumonette aux câpres 	Boulettes de bœuf tomate	Saucisses de Strasbourg *	Houmous 	 Sauté de bœuf aux olives 
Gratin épinards béchamel Pommes vapeur 	Ratatouille et riz 	Lentilles mijotés Brocolis 	 Carottes au cumin Pommes noisette 	 Haricots verts Purée de pommes de terre 
Fromage blanc sucré 	Cantal 	Camembert 	Edam 	Saint Paulin
Fruits de saison	Tarte aux pommes normande	Fruits de saison	Cake aux amandes et crème anglaise 	Mousse au chocolat



Viande bovine Française



Viande de porc Française



Appellation Origine Contrôlée ou Appellation Origine Protégée

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Bœuf charolais



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Dessert du Chef

* Plat à base de porc.



Label Rouge



Pêche durable

