

Menus de la RPA

Semaine du 01 au 05 Avril 2024



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
FERIE	<p>Radis et son micro-beurre </p> <p>Raviolis au saumon Emmental Râpée</p> <p>Formage frais Croc 'lait</p> <p>Dessert lacté gélifié saveur vanille </p>	<p>Potage De Salsifis </p> <p>Sauté de bœuf sauce au romarin (carotte, romarin, farine de riz, jus de veau)</p> <p>Nouille</p> <p>Ratatouille</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>C'EST LA FÊTE</p> <p>Repas de Printemps</p> <p>Tomates au basilic vinaigrette </p> <p>Escalope de dinde sauce barbecue </p> <p>Purée de pommes de terre Haricot Beurre</p> <p>Camembert </p> <p>Gâteau moelleux aux pépites de chocolat </p>	<p>Carottes râpées vinaigrette </p> <p>Filet De Merlu À L'Anet</p> <p>Pommes De Terre Au Four Haricot Vert</p> <p>Bleu d'Auvergne AOP</p> <p>Fruit de saison</p>



Viande bovine Française



Viande de porc Française



Bœuf charolais



Issu de l'agriculture biologique



Label Rouge



Pêche durable



Appellation Origine Contrôlée ou Appellation Origine Protégée



Plat végétarien



Décongelé



Dessert du Chef



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la RPA

Semaine du 08 au 12 Avril 2024 VACANCES



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade verte vinaigrette</p> <p>Poulet rôti au jus</p> <p>Frites</p> <p>Coulommiers</p> <p>Mousse au chocolat noir</p>	<p>Poireaux vinaigrette</p> <p>Boule De Sarrasin</p> <p>Sauce Tomates et Thym</p> <p>Ratatouille</p> <p>Farfalle</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Croque-Monsieur de Dinde</p> <p>Salade verte </p> <p>Saint Paulin</p> <p>Compote de pommes allégée en sucre</p>	<p>Tomates concassées et chips tortilla</p> <p>Couscous Poulet</p> <p>Semoule</p> <p>Légumes Couscous (Pois chiche , raisin)</p> <p>Yaourt nature </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Concombres vinaigrette</p> <p>Saucisse chipolatas</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Courgettes Rondelles Persillées</p> <p>Fromage frais cantadou ail et fines herbes</p> <p>Tarte poire cassis</p>



Viande bovine Française



Bœuf charolais



Label Rouge



Viande de porc Française



Issu de l'agriculture biologique



Pêche durable



Appellation Origine Contrôlée ou Appellation Origine Protégée



Plat végétarien



Décongelé



Dessert du Chef



Viande de Porc

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la RPA

Semaine du 15 au 19 avril 2024 VACANCES



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade iceberg vinaigrette</p>  <p>Sauté de bœuf sauce tomate origan</p>   <p>PDT Vapeur</p> <p>Brocolis</p> <p>Yaourt nature sucré</p>  <p>Gaufre au sucre</p> <p>Coulis de Chocolat</p>	<p>Macédoine vinaigrette</p>  <p>Bolognaise de bœuf</p>  <p>Carottes en dés</p> <p>Spaghetti Semi Complète</p> <p>Tomme blanche</p>   <p>Fruit de saison</p> 	<p>tzatziki de Concombres</p>  <p>médailillon Merlu</p> <p>sauce citron</p>   <p>Courgettes Rondelles</p>  <p>Riz</p> <p>Edam</p> <p>Fromage blanc et confiture de fraise</p>	<p>Endives vinaigrette</p>   <p>Escalope de Poulet AU Miel</p>  <p>Frites</p>  <p>Yaourt aromatisé</p>  <p>Tarte Aux Pommes</p> 	<p>Crêpe à l'emmental</p>  <p>Jambon blanc</p>   <p>Purée de PDT haricots verts Persillées</p> <p>Fromage frais fraidou</p>  <p>Fruit de saison</p>



Viande bovine Française



Viande de porc Française



Bœuf charolais



Issu de l'agriculture biologique



Label Rouge



Pêche durable



Appellation Origin Contrôlée ou Appellation Origin Protégée



Plat végétarien



Décongelé



Dessert du Chef



Viande de Porc

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la RPA

Semaine Du 22 au 26 avril 2024



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Batavia  vinaigrette au Miel </p> <p>Farfalles aux légumes du sud et fromage de brebis </p> <p>Cantal AOP </p> <p>Dessert lacté gélifié saveur vanille </p>	<p>Tomates vinaigrette </p> <p>Sauté de porc jus aux herbes </p> <p>Semoule  Carottes Dés</p> <p>Bûche de lait mélange </p> <p>Compote pomme abricot allégée en sucre</p>	<p>Risette et Dés De Tomates mayonnaise </p> <p>Rôti de bœuf au jus </p> <p>Purée de pommes de terre Haricot Vert </p> <p>Petit fromage frais</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Pâté de volaille </p> <p>S/V Terrine De Poisson </p> <p>Lasagne au thon à la tomate </p> <p>Salade Verte</p> <p>Yaourt nature  et sucré</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Concombres  vinaigrette </p> <p>Colin d'Alaska pané </p> <p>Riz Créole Haricots beurre</p> <p>Fromage frais tartare</p> <p>Cake Choco Crème Anglaise </p>



Viande bovine Française



Viande de porc Française



Bœuf charolais



Issu de l'agriculture biologique



Label Rouge



Pêche durable



Appellation Origine Contrôlée ou Appellation Origine Protégée



Plat végétarien



Dessert du Chef



Décongelé



Viande de Porc

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la RPA

Semaine Du 29 au 03 MAI 2024



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Betteraves vinaigrette</p>  <p>Emincé de saumon sauce citron</p>  <p>Riz Créole</p> <p>Yaourt nature  et sucre</p> <p>Fruit de saison</p> 	<p>Salade verte  vinaigrette</p>  <p>Aiguillette de Poulet</p>  <p>Spaghetti Epinards à La Crème</p> <p>Edam</p>  <p>Tarte Bourdalou au chocolat </p>	<p style="text-align: center;">FERIE</p>	<p>Taboulé BIO (Tomates ,Poivron , dés de Jambon dinde et Menthe)</p>   <p>Sauté De Bœuf Au Paprika</p>  <p>Semoule Petit pois</p> <p>Fromage Frais Petit Cotentin</p>  <p>Fruits De Saison</p>	<p>Carotte Râpées</p>  <p>Œuf Brouillé à La Portugaise</p>  <p>Coquillettes Semi Complète  Butternut En Dés</p> <p>Pointe De Brie  </p> <p>Compote Pomme Fraise</p>



Viande bovine Française



Viande de porc Française



Bœuf charolais



Issu de l'agriculture biologique



Label Rouge



Pêche durable



Appellation Origine Contrôlée ou Appellation Origine Protégée



Plat végétarien



Dessert du Chef



Décongelé



Viande de Porc

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

