












Menus de la RPA Possibilité de changement

Semaine du 01 au 05 juillet 2024



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Œuf dur  mayonnaise</p> <p>Riz  sauce Dahl lentille corail aux amandes</p> <p>Saucisse de Toulouse</p> <p>Yaourt nature et sucre </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Tomates vinaigrette</p> <p>Roti de porc  sauce moutarde à l'ancienne</p> <p>Courgettes à l'ail</p> <p>Semoule</p> <p>Petit fromage blanc et sucre</p> <p>Tarte au flan</p>	<p>Salade verte  et oignons frits</p> <p>Boulettes au bœuf  sauce échalote</p> <p>Ratatouille et boulgour </p> <p>Pont L'évêque</p> <p>Compote pomme abricot allégé en sucre</p>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Merlu sauce façon marseillaise  (soupe de poisson, fumet de poisson, tomate, farine de riz, ail)</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Coulommiers</p> <p>Fruit de saison (Fraise)</p>	<p>Melon </p> <p>Jambon de dinde </p> <p>Salade de farfalles milanaise (olive origan et poivron)</p> <p>Fromage frais rondelé nature</p> <p>Fromage blanc caramel et muesli</p>







Menus de la RPA Possibilité de changement

Semaine du 08 au 12 juillet 2024

Vacances scolaires



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Brocolis aux amandes vinaigrette	Concombre Vinaigrette à l'huile de noix 	Salade verte / Crouton à l'échalote vinaigrette	Carottes râpées Et dés de gouda 	Gaspacho de tomates
Colin d'Alaska pané et riz soufflé et citron 	Omelette 	Poulet rôti 	Rôti de dinde issu 	Farfalles aux légumes du sud (courgettes et ratatouille) et fromage de brebis 
Riz 	Blé  sauce tomate	Frites	Petits pois	Fromage blanc et sucre Rosbif
Fromage fondu carré	Camembert	Cantal AOP 	Fromage blanc et sucre	Yaourt nature et sucre 
Fruit de saison 	Compote pomme fraise allégé en sucre	Fruit de saison 	Cake pois chiche et cacao Crème Anglaise	Fruit de saison













Menus de la RPA

Semaine du 15 au 19 juillet 2024

Vacances scolaires



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves vinaigrette	Céleri  rémoulade	Pastèque	Concombres rondelles  vinaigrette	Crêpe à l' emmental
Saucisse de Strasbourg	Sauté de bœuf  sauce au thym	Pennes bio semi  complète sauce thon et tomate façon bolognaise	Riz, korma végétarien brunoise provençale et petit pois 	Rôti de dinde issu  au jus
Carottes au jus et pommes de terre vapeur	Purée de pois cassés	Fromage blanc  et sucre	Filet de poisson sauce au beurre	Purée Haricot vert pomme de terre
Yaourt nature  et sucre	Brie	Fruit de saison 	Édam	Fromage frais saint morêt
Fruit de saison	Glace		Compote tous fruits allégée en sucre	Fruit de saison 
















Menus de la RPA

Semaine du 22 au 26 juillet 2024

Vacances scolaires



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Tomates  vinaigrette</p> <p>Semoule  sauce tajine marocain pois chiche et raisins </p> <p>SECS (Carottes bâtonnets, patate douce, pois chiches, épice couscous, olives vertes)</p> <p>Saucisse chipos</p> <p>Cantal AOP </p> <p>Crème dessert saveur vanille</p>	<p>Salade mexicaine (<i>haricot rouge, tomate, maïs, poivron</i>)</p> <p>Poulet rôti </p> <p>Haricots verts à l'ail</p> <p>Yaourt nature & sucre </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Salade coleslaw  et dés de gouda</p> <p>Rôti de veau  sauce au romarin</p> <p>Courgette Pomme de terre</p> <p>Coulommiers</p> <p>Chouquette crème vanille  et crème fouettée</p>	<p>Brocolis mimosa Vinaigrette moutarde</p> <p>Tomate Farcie</p> <p>Riz </p> <p>Fromage frais et sucre</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Melon</p> <p>Dés de colin d'Alaska sauce citron </p> <p>Pates </p> <p>Fromage frais petit cotentin</p> <p>Glace liegeois</p>





Menus de la RPA

Semaine du 29 juillet au 02 août 2024

Vacances scolaires



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Betteraves <i>Vinaigrette moutarde à l'ancienne</i></p>	<p>Tomates  au basilic Et dés d'emmental</p>	<p>Pastèque </p>	<p>Concombres  à la crème et persil</p>	<p>Pâté de campagne et cornichons</p>
<p> Riz  curry de pois chiche épinard et graine de courge  Paupiette</p>	<p>Cordon bleu et ketchup</p>	<p>Pizza poivrons chèvre</p>	<p>Rôti de bœuf  au jus</p>	<p>Emincé de saumon sauce oseille</p>
<p>Pointe de brie</p>	<p>Petit pois & Carottes </p>	<p>Salade verte </p>	<p>Frites </p>	<p>Purée de pommes de terre</p>
<p>Fruit de saison </p>	<p>Yaourt au fruit </p>	<p>Fromage fondu vache qui rit</p>	<p>Mimolette</p>	<p>Fromage blanc et sucre </p>
	<p>Tarte aux abricots</p>	<p>Mousse au chocolat</p>	<p>Purée de pommes </p>	<p>Fruit de saison </p>















Menus de la RPA Possibilité de changement

Semaine du 05 au 09 Aout 2024



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tomates vinaigrette	Œuf dur  mayonnaise	Salade verte  et oignons frits	Betteraves vinaigrette	Melon 
Sauté de porc  sauce à l'estragon	Riz  sauce Dahl lentille corail aux amandes 	Boulettes au bœuf  sauce échalote	Poisson sauce façon marseillaise (soupe de poisson, fumet de poisson, tomate, farine de riz, ail) 	Jambon de dinde 
Courgettes à l'ail	Saucisse de Toulouse	Ratatouille et boulgour 	Purée de pommes de terre	Salade de farfalles milanaise (olive origan et poivron)
Semoule	Yaourt nature et sucre 	Pont L'évêque	Coulommiers	Fromage frais rondelé nature
Petit fromage blanc et sucre	Fruit de saison 	Compote pomme abricot allégé en sucre	Fruit de saison (Fraise)	Fromage blanc caramel et muesli







Menus de la RPA Possibilité de changement

Semaine du 12 au 16 août 2024 Vacances scolaires



Découvrir pour mieux grandir






Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Brocolis aux amandes vinaigrette	Concombre Vinaigrette à l'huile de noix 	Salade verte / Crouton à l'échalote vinaigrette		Gaspacho de tomates
Colin d'Alaska pané et riz soufflé et citron 	Omelette 	Poulet rôti 		Farfalles aux légumes du sud (courgettes et ratatouille) et fromage de brebis 
Riz 	Blé  sauce tomate	Frites		Rosbif
Fromage fondu carré	Camembert	Cantal AOP 		Yaourt nature et sucre 
Fruit de saison 	Compote pomme fraise allégé en sucre	Fruit de saison 		Fruit de saison



Menus de la Semaine du 19 au 23 août 2024 Vacances scolaires



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Concombres rondelles  vinaigrette</p> <p>Riz, korma végétarien brunoise provençale et petit pois</p> <p>Escalope de poulet</p> <p>Édam</p> <p>Compote tous fruits allégée en sucre</p>	<p>Céleri  rémoulade</p> <p>Saucisse de volaille</p> <p>Purée de pois cassés</p> <p>Brie</p> <p>Dessert lacté fraise à boire</p>	<p>Courgettes râpées  vinaigrette au curry</p> <p>Pennes bio semi  complète sauce thon et tomate façon bolognaise Emmentale rapé</p> <p>Fromage blanc  et sucre</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Sauté de bœuf  sauce au thym</p> <p>SV: Filet meunière</p> <p>Carottes au jus et pommes de terre vapeur</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Crêpe à l' emmental</p> <p>Rôti de dinde issu  au jus</p> <p>SV: Mozza Stick</p> <p>Ratatouille et blé </p> <p>Fromage frais saint morêt</p> <p>Fruit de saison </p>
















Menus de la Semaine du 26 au 30 août 2024

Vacances scolaires



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Tomates  vinaigrette</p> <p>Semoule  sauce tajine marocain pois chiche et raisins </p> <p>SECS (Carottes bâtonnets, patate douce, pois chiches, épice couscous, olives vertes)</p> <p>Saucisse chippo</p> <p>Cantal AOP </p> <p>Crème dessert saveur vanille</p>	<p>Salade mexicaine (<i>haricot rouge, tomate, maïs, poivron</i>)</p> <p>Poulet rôti </p> <p>SV: Boulette de sarrasin</p> <p>Haricots verts à l'ail</p> <p>Yaourt nature sucré </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Salade coleslaw  et dés de gouda</p> <p>Rôti de veau  sauce au romarin</p> <p>SV: Omelette</p> <p>Chutney de courgettes (<i>miel, oignons, vinaigre de cidre</i>)</p> <p>Coulommiers</p> <p>Chouquette crème vanille  et crème fouettée</p>	<p>Brocolis mimosa Vinaigrette moutarde</p> <p>Tomate farcie</p> <p>Riz  sauce tomate</p> <p>Fromage frais aux fruits</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Melon </p> <p>Dés de colin d'Alaska sauce citron </p> <p>Torsades</p> <p>Fromage frais petit cotentin</p> <p>Smoothie framboise basilic</p>

