

Menus de la RPA

Semaine du 06 au 10 Février 2023



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<p>*** Anti gaspi***</p>			
<p>Soupe de lentilles</p>	<p>Salade d'endives vinaigrette aux noix Pommes Grany</p>	<p>Crêpe aux champignons</p>	<p>Rillette De Porc</p>	<p>Salade coleslaw (carottes, chou blanc)</p>
<p>Sauté de bœuf sauce paprika persil</p>	<p>Sauce aux lardons et champignons façon carbonara</p>	<p>Colin d'Alaska sauce agrume</p>	<p>Potée Campagnarde</p>	<p>Escalope de dinde sauce forestière</p>
<p>Carottes au jus PDT Vapeur</p>	<p>Spaghetti Emmental Râpé</p>	<p>Purée de potiron</p>	<p>Bleu D'Auvergne</p>	<p>Riz Epinard à La Crème</p>
<p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Tomme blanche</p>	<p>Fromage frais petit moulé ail et fines herbes</p>	<p>Fruits de saison</p>	<p>Edam</p>
<p>Fruits de saison</p>	<p>Eclaire Aux Café</p>	<p>Fruits de saison</p>	<p>Fruits de saison</p>	<p>Tarte ananas fruit de la passion</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture biologique



Cuisiné par nos équipes



Produit de la mer durable



Plat végétarien



Bœuf charolais



Label Rouge



Appellation Origine Contrôlée ou Appellation Origine Protégée



Décongelé



SERVICES DE QUALITÉ DE VIE