
























Menus de la RPA

Semaine du 10 au 14 Octobre 2022



— Découvrir pour mieux grandir —

Le bassin Méditerranéen

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Maroc </p> <p>Menu OVO – Lacto végétarien</p>	<p>Italie </p>	<p>Turquie </p>	<p>Espagne </p>	<p>France </p>
<p>Samoussa aux légumes</p>  <p>Boulette de mouton</p> <p>Tajine Marocain végétarien (<i>semoule, carottes, pois chiches, patate douce, olives vertes</i>)</p>  	<p>Mascarpone au pesto rouge et gressins</p>   <p>Spaghetti bolognaise de bœuf</p> <p>Mozzarella râpée</p>  <p>(Fromage Italien à définir)</p> <p>Raisins</p> 	<p>Carottes et chou blanc sauce blanche</p>  <p>Pain pita kebab émincé de dinde</p>  <p>Frites</p> <p>Fromage frais petit moulé ail et fines herbes</p> <p>Fromage blanc miel et amandes</p> 	<p>Tortilla</p> <p><i>tortilla de patata</i></p>  <p>Colin d'Alaska façon zarzuela</p>  <p>Haricots verts et riz</p>  <p>Tomme blanche</p> <p>Fruits de saison au choix</p> 	<p>Rillettes de sardines et pain navette</p>  <p>Bœuf sauce façon gardiane</p>  <p>Petits pois à la Française</p> <p>Saint Nectaire</p>  <p>Gâteau au citron</p> 



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Décongelé



* Plat à base de porc.



Œuf de poule élevée plein air



Bœuf charolais



Label Rouge



Appellation Origine Contrôlée ou Appellation Origine Protégée

sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE