

Menus de la RPA

Semaine du 20 au 24 Février 2023 **VACANCES**



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Potage poireaux</p>  <p>Emincé de thon sauce fines herbes</p> <p>Riz, Carotte</p> <p>Fromage fondu Vache qui rit</p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Pamplemousse</p>  <p>Sauté de porc sauce caramel</p>  <p>Purée de patate douce Aux Lait De Cocoo</p>  <p>Tomme grise</p>  <p>Tarte Du Chef</p> 	<p>Feuilleté fromage fondu</p>  <p>Rôti de bœuf au jus</p> <p>Haricot beurre Poêlée De Carotte</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Chou chinois Vinaigrette Framboise</p>  <p>Cuisse de poulet rôti</p> <p>Jardinière de légumes Pomme Smiley</p> <p>Bûche de lait de mélange</p> <p>Riz au lait</p>	<p>Céleri râpé Vinaigrette ciboulette</p>  <p>Quiche au Maroilles Et Lardons</p>  <p>Salade verte</p>  <p>Petit fromage frais</p>  <p>Fruits de saison</p>



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Cuisiné par nos équipes



Bœuf charolais



Label Rouge



Produit de la mer durable



Appellation Origine Contrôlée ou Appellation Origine Protégée



Décongelé



SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits