Menus de la RPA
Semaine du 24 au 28 octobre 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Feuilleté au fromage fondu	Salade verte vinaigrette moutarde	Terrine de poisson au coulis de tomate	Chou rouge vinaigrette	Velouté de potiron et fromage fondu vache qui rit
Emincé de dinde sauce crème champignons	Marmite du pêcheur	Hoki sauce basilic	Gigot d'agneau aux herbes	Sauce carbonara *
Purée de patate douce	Riz Brocolis	Semoule Carotte au jus	Haricots beurre et Flageolets	Spaghetti Emmental râpé
Yaourt nature	Edam	Carré	Fromage blanc et sucre	Camembert
Fruits de saison (kiwi)	Crème dessert saveur caramel	Fruits de saison	Gâteau aux pois chiches et chocolat blanc	Fruits de saison (Raisin)

Issu de l'agriculture biologique

Plat végétarien

Cuisiné par nos équipes

Décongelé

Œuf de poule élevée plein air

Bœuf charolais

Label Rouge

Appellation Origine Contrôlée ou Appellation Origine Protégée

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

* Plat à base de porc.

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE