

Menus de la RPA

Semaine du 03 au 07 Octobre 2022



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Velouté orange patate douce</p> 	<p>Tomates Vinaigrette moutarde</p> 	<p>La patate douce Menu OVO – Lacto végétarien</p> <p>Chou blanc vinaigrette</p> 	<p>Haricots blancs sauce au cerfeuil</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette</p> 
<p>Cuisse de poulet</p> 	<p>Blanquette de poissons aux petits légumes</p> 	<p>Fondant patate douce chèvre noisettes</p>  	<p>Jambon blanc *</p> 	<p>Saumonette aux câpres</p>
<p>Carottes</p> 	<p>Epinards branche et riz</p> 	<p>Fromage fondu Vache qui rit</p> 	<p>Farfalles</p> 	<p>Purée de butternut</p> 
<p>Coulommiers</p> 	<p>Yaourt nature</p> 	<p>Paris Brest</p> 	<p>Petit fromage frais aromatisé</p>	<p>Cantal</p> 
<p>Fruits de saison (banane)</p> 	<p>Gaufre nappé chocolat Chantilly</p> 	<p>Paris Brest</p>	<p>Fruits de saison</p>	<p>Lacté saveur vanille</p>



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



* Plat à base de porc.



Œuf de poule élevée plein air



Bœuf charolais



Label Rouge



Appellation Origine Contrôlée ou Appellation Origine Protégée

