

Menus de la RPA

Semaine du 30 janvier au 03 Février 2023



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			*** Vive les crêpes ***	
<p>Cœur de palmier Maïs vinaigrette</p>  <p>Dahl de lentilles corail Et Lardons</p> <p>Carotte</p> <p><u>Yaourt nature</u></p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Endives vinaigrette miel</p>  <p>Sauté de dinde à la moutarde</p> <p>Haricots verts et pomme de terre</p> <p>Mimolette</p> <p>Crème dessert saveur caramel</p>	<p>Céleri rémoulade</p>  <p>Rôti de veau sauce au romarin</p> <p>Pommes Dauphine Salade Verte</p> <p>Fourme d'Ambert</p> <p><u>Compote tutti frutti</u></p>	<p>Rillettes de sardine à l'espagnole Et Petit Beurre</p> <p>Colin d'Alaska pané</p> <p>Bouquet de légumes</p> <p>Fromage fondu Vache qui rit</p> <p>Crêpe Pâte à tartiner ou confiture Chantilly</p>	<p>Pâté de campagne et cornichons</p> <p>Couscous Royal</p> <p>(semoule, pois chiche, pulpe tomate, raisin sec, Merguez, Cuisse De Poulet)</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Fruits de saison</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