

Menus de la RPA

Semaine du 04 au 08 Septembre 2023



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>MENU ORANGE</p> <p>Salade iceberg et dés de mimolette vinaigrette</p> <p>Boulettes de bœuf sauce au fromage frais, agrumes potiron</p> <p>Carottes PDT Vapeur</p> <p><u>Yaourt Nature</u></p> <p>Millefeuilles</p>	<p>Chou Rouge Vinaigrette</p> <p>Sauce carbonara</p> <p>Spaghetti Emmental râpé</p> <p>Camembert</p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Tomate Vinaigrette</p> <p>Osso Bucco</p> <p>Tagliatelle</p> <p>Fromage frais demi sel</p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Gaspacho de légumes</p> <p>Merlu portion filets sauce bretonne</p> <p>Gratin d'épinards Pomme de Terre</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Financier aux Fruits</p>	<p>Pamplemousse</p> <p>Chili con Carne</p> <p>Saint Nectaire</p> <p>Crème dessert vanille</p>



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



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

Menus de la RPA

Semaine du 11 au 15 Septembre 2023



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Chou chinois Vinaigrette moutarde</p> <p> Couscous</p> <p>Royal (Cuisse de Poulet, Merguez, Boulette)</p> <p><u>Fromage blanc Nature</u></p> <p>Fruits de saison au choix</p>	<p>Œufs durs mayonnaise </p> <p>Colin d'Alaska pané riz soufflé </p> <p>Pommes de terre Grenaille </p> <p>Haricot Vert </p> <p>Emmental</p> <p><u>Lacté saveur chocolat</u></p>	<p>Salade César </p> <p>Cuisses de poulet rôti</p> <p>Frite</p> <p>Camembert</p> <p>Tarte aux pommes normande </p>	<p>Soupe de brocolis et mascarpone </p> <p>Quenelles sauce Nantua</p> <p>Riz Pilaf et Fondu de poireaux </p> <p><u>Yaourt Nature</u> </p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Potage De Légumes</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Printanière de légumes</p> <p>Brie</p> <p>Liegeois Café</p>



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Bœuf charolais



Cuisiné par nos équipes



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

Menus de la RPA

Semaine du 18 au 22 Septembre 2023



— Découvrir pour mieux grandir —

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Betteraves vinaigrette Cœur de palmier</p>  <p>Petits Salé</p>	<p>Rosette et Son Beurre</p> <p>Brandade De Morue</p>	<p>Endives vinaigrette au miel Camembert et Sésame</p> <p>Dolmades sauce basquaise</p> 	<p>Cake Aux Saumon Mayonnaise</p> <p>Sauté de Bœuf Au Paprika</p>	<p>Salade batavia vinaigrette</p>  <p>Aiguillettes de poulet au curry</p>
<p>Lentilles</p> 	<p>Salade Verte</p> 	<p>Haricots Rouge</p>	<p>Gratin Dauphinois Aux Herbes De Provinces</p>	<p>Chou fleur béchamel PDT vapeur</p> 
<p>Yaourt Nature</p>	<p>Fromage frais Fraidou</p>	<p>Petit Fromage Frais Nature</p>	<p>Montboissié</p>	<p>Brie</p>
<p>Fruits de saison</p>	<p>Compote de Pomme</p> 	<p><u>Riz au lait</u></p>	<p>Tarte TATIN Aux Pommes Et Sa Glace Vanille</p> 	<p>Cake pois chiche cacao</p>  



Issu de l'agriculture
biologique



Plat végétarien



Bœuf charolais



Cuisiné par
nos équipes



Label Rouge



Produit de la
mer durable



Appellation Origine
Contrôlée ou
Appellation Origine
Protégée



Décongelé



sodexo

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Menus de la RPA

Semaine du 25 au 29 Septembre 2023



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Potage légumes et vermicelles</p> <p>Blanquette de poisson blanc aux petits légumes</p> <p>Riz Pilaf</p> <p>Saint Nectaire</p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Salade verte et maïs vinaigrette</p> <p>Gratin de Pommes de Terre , Lardon, Epinards et fromage à raclette</p> <p>Fromage blanc Nature</p> <p>Compote pomme banane</p>	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Rôti de bœuf</p> <p>Coquillettes sauce tomate Emmental Râpé</p> <p>Brocolis</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Fruits de saison</p>	<p>carottes Râpées sauce fromage blanc fines herbes</p> <p>Travers de Porc Ananas</p> <p>Pommes de terre quartier avec peau et Herbes de Provinces</p> <p>Salsifi</p> <p>Fromage frais saint Morêt</p> <p>Panacotta Vanille</p>	<p>Salade de Risetti aux petits légumes</p> <p>Sauté de dinde sauce moutarde</p> <p>Purée de carotte Jeunes</p> <p>Coulommiers</p> <p>Fruits de saison</p>



Issu de l'agriculture biologique



Plât végétarien



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

Menus de la RPA

Semaine du 02 au 06 Octobre 2023



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Soupe de Champignons Et Ses Croustons</p> <p>Choucroute Alsacienne</p>  <p><u>Yaourt nature</u></p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Mâche Betteraves vinaigrette</p>  <p>Sauté de bœuf sauce aux olives</p>  <p>Pâte Farfalles</p> <p>Gouda</p>   <p><u>Compote de pomme fraise</u></p>	<p>Panais rémoulade aux pommes</p> <p>Hoki sauce ciboulette</p>   <p>Riz Pilaf Brocolis</p> <p>Fromage frais Cantadou ail et fines herbes</p> <p>Ile flottante et Crème Anglaise</p>	<p>Salade Verte Oignons Fris</p> <p>Sauce carbonara de dinde</p>  <p>Spaghetti Mozzarella râpée</p>  <p>Fromage Blanc</p>  <p>Fruits de saison</p>	<p>Endives et noix Vinaigrette moutarde</p> <p>Boudin Noire Aux Pommes</p> <p>Purée de butternut Et PDT</p>   <p>Petit fromage frais Nature</p> <p>Moelleux à la fleur d'oranger</p> 



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Bœuf charolais



Cuisiné par nos équipes



Label Rouge



Produit de la mer durable



Appellation Origine Contrôlée ou Appellation Origine Protégée



Décongelé



VIANDE BOVINE FRANÇAISE

LE PORC FRANÇAIS



SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Menus de la RPA

Semaine du 09 au 13 Octobre 2023



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de pâtes sauce cocktail</p> <p> Agriculture Biologique</p> <p>Saumon Sauce Thai</p> <p></p> <p>Epinards branches béchamel</p> <p>Pommes De Terre Vapeur</p> <p> </p> <p>Saint Nectaire</p> <p> Agriculture Biologique</p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Radis Et sont Micro Beurre</p> <p>Dahl de lentilles corail À la Dinde</p> <p>Riz</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Lacté saveur vanille nappé caramel</p>	<p>Potage potiron Et Sa Chantilly Curry</p> <p></p> <p> Agriculture Biologique</p> <p>Sauté de bœuf sauce moutarde</p> <p> Agriculture Biologique</p> <p>Semoule Et Courgette</p> <p>Fromage blanc Nature</p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Le chou rouge</p> <p></p> <p>Endives noix et raisins secs</p> <p>Escalope Viennoise</p> <p></p> <p>Chou rouge confit aux pommes et pommes de terre</p> <p>Fromage frais Petit Cotentin</p> <p>Eclaire Aux Café</p> <p></p>	<p>Carotte Et Chou En Coleslaw</p> <p> Agriculture Biologique</p> <p>Lasagne de thon tomate basilic</p> <p></p> <p>Salade Verte</p> <p>Yaourt Nature</p> <p>Fruits de saison</p>



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Bœuf charolais



Cuisiné par nos équipes



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

Menus de la RPA

Semaine du 16 au 20 Octobre 2023



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Velouté de lentilles corail au lait de coco 	Betteraves vinaigrette 	Croisillon à l'emmental	Crêpe à l'emmental	Salade iceberg <i>Vinaigrette moutarde</i>
Fricassée de poissons sauce armoricaine 	Boulette De Mouton	 Cuisse de poulet 4 épices	Emincé de dinde kebab	Tartiflette 
Pâtes Torsades et Carotte 	Couscous butternut, carotte, pois chiche, raisins	Chou fleur Pommes Smiley 	Frites 	Petit fromage frais Nature
Bûche de lait de mélange	<u>Yaourt nature</u> 	Fromage frais Petit Louis	Yaourt nature	
<u>Mousse au chocolat au lait</u>	Fruits de saison 	Banane sauce chocolat 	Fruits de saison	Compote De Pomme 



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Bœuf charolais



Cuisiné par nos équipes



Label Rouge



Produit de la mer durable



Appellation Origin Contrôlée ou Appellation Origin Protégée



Décongelé



sodexo

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Menus de la RPA **VACANCES**

Semaine du 23 au 27 Octobre 2023



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Potage poireaux épices</p>  <p>Dés de Saumon sauce basilic et Curry</p>   <p>Riz</p> <p>Petit Pois</p> <p>Yaourt Nature</p>  <p>Fruits de saison</p>	<p>Mâche Et Oignons Frits</p>  <p>Sauté de dinde au romarin</p> <p>Carottes et haricots blancs</p>  <p>Bleu d'Auvergne</p>  <p>Liégeois saveur vanille</p>	<p>Pâté De Lapin</p>  <p>Pizza poivrons mozzarella Poulet</p> <p>Salade Verte</p>  <p>Fromage frais Cantafrais</p> <p>Compote tous fruits</p>	<p>Meli Melo de Chou rouge Façon Pickels</p>  <p>Jambon blanc Roti et son Jus *</p>  <p>Haricot Vert</p> <p>Purée de pommes de terre</p>  <p>Tomme grise</p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Endives Vinaigrette moutarde</p> <p>Wings de poulet</p> <p>Gratins de macaronis</p>   <p>Petit fromage blanc nature</p> <p>Tarte au flan</p> 



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Bœuf charolais



Cuisiné par nos équipes



Label Rouge



Produit de la mer durable



Appellation Origine Contrôlée ou Appellation Origine Protégée



Décongelé

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la RPA **VACANCES**

Semaine du 30 Octobre au 03 Novembre 2023



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Potage de légumes</p>  <p>Sauce lentille corail façon bolognaise et Boeuf</p> <p>Coquillette Mozzarella râpée</p> <p>Yaourt Nature</p> <p>Fruit de saison</p> 	<p>Assiette De Charcuterie</p>  <p>Colin d'Alaska pané et citron</p> <p>Epinards branches béchamel</p>  <p>Pomme De Terre Vapeur</p> <p>Camembert</p>  <p>Lactée Saveur Vanille</p>	<p>FERIE</p>	<p>Salade verte Vinaigrette agrumes cannelle</p>   <p>Emincé de dinde saveur Estragon</p> <p>Pommes de terre quartier avec peau</p> <p>Haricot Beurre</p> <p>Fol épi</p>  <p>Cake chocolat épices</p> 	<p>Rillettes de sardines</p> <p>Boulettes au mouton sauce tomate</p> <p>Purée de céleri Et Carottes Roti</p>  <p>Yaourt Nature</p>  <p>Fruit de saison</p>



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Bœuf charolais



Cuisiné par nos équipes



Label Rouge



Produit de la mer durable



Appellation Origin Contrôlée ou Appellation Origin Protégée



Décongelé



sodexo

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits