











Menus de la RPA

Semaine du 02 au 06 Septembre 2024















Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Menu de la rentrée	
<p>Concombre </p> <p>Raviolis</p> <p>Salade verte</p> <p>Camembert</p> <p>Dessert lacté gélifié chocolat</p>	<p>Betteraves rouges vinaigrette</p> <p>Emincé de thon sauce au basilic</p> <p>Riz  Carotte persillé</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Tomate  Vinaigrette</p> <p>Jambon de dinde </p> <p>Purée de brocolis</p> <p>Cantal AOP </p> <p>Compote de pomme pêche allégée en sucre</p>	<p>Pastèque</p> <p>Nuggets Crispi Dor à l'emmental</p> <p>Coquillettes  semi complète et ketchup dosette</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Fromage frais Cantadou ail et fines herbes</p> <p>Glace</p>	<p>Gaspacho</p> <p>Sauté de bœuf  sauce aux olives</p> <p>Courgettes et pommes de terre</p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>Fruit de saison </p>



Menus de la RPA













Semaine du 09 au 13 Septembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Coleslaw</p> <p>Boulettes au mouton et bœuf sauce provençale</p> <p>Carottes persillées et Semoule</p> <p>Yaourt nature  et sucre</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Salade verte  et oignons frits <i>vinaigrette</i></p> <p>Boulgour  sauce tajine marocain pois chiche et raisins secs </p> <p>Chipolata</p> <p>Comté </p> <p>Fromage blanc au coulis de fruits jaunes</p>	<p>Melon jaune</p> <p>Rôti de dinde  au jus</p> <p>Pennes </p> <p>Tomme blanche</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Pâté de campagne</p> <p>Cornichon</p> <p>Merlu  sauce citron</p> <p>Riz  Haricots verts</p> <p>Fromage fondu froidou</p> <p>Smoothie abricot pomme banane</p>	<p>Concombres  <i>vinaigrette</i></p> <p>Cordon bleu</p> <p>Frites</p> <p>Fromage frais de campagne</p> <p>Gâteau aux haricots blancs et myrtilles</p>



Menus de la RPA













Semaine du 16 au 20 Septembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Céleri râpé et carottes  <i>vinaigrette</i></p> <p>Hoki  sauce citron</p> <p>Ratatouille et Coquillettes </p> <p>Fromage frais tartare</p> <p>Purée de pommes et ananas</p>	<p>Tomates  <i>Vinaigrette</i></p> <p>Sauté de bœuf  sauce paprika persil</p> <p>Carottes & Petits pois</p> <p><i>Pont l'Evêque</i> </p> <p>Chouquette crème vanille </p>	<p>Rillettes de thon</p> <p>Rôti de porc  au jus</p> <p>Pommes de terre wedges</p> <p>Coulommiers</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de maïs, tomate, concombres  <i>vinaigrette</i></p> <p>Spaghettis  sauce bolognaise au canard</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Gâteau moelleux au chocolat</p>	<p>Duo de melon</p> <p>Gratin de pommes de terre, courgettes et basilic </p> <p>Poisson</p> <p>Fromage frais de campagne</p> <p>Fruit de saison</p>



Menus de la RPA

Semaine du 23 au 27 Septembre 2024












Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Crêpe à l'emmental	Courgettes râpées au curry 	Salade verte vinaigrette 	Tomates et maïs vinaigrette à l'huile de noix	Gaspacho tomate poivron 
 Couscous végétal aux 5 légumes et raisins secs	Sauté de dinde  sauce au romarin	Rôti de bœuf  au jus	Œuf Florentine	 Pizza tomate chèvre et mozzarella
Boulette	Boulgour 	Légumes façon maillot (<i>carottes bâtonnets, haricots verts et petits pois</i>) et pommes de terre vapeur	Epinards haché béchamel	Salade verte 
Yaourt Nature	Fromage fondu vache qui rit	Cantal 	Fromage blanc et sucre	Brie
Fruit de saison 	Mousse au chocolat au lait	Compote tous fruits allégés en sucre	Gâteau aux pommes 	Fruit de saison



Menus de la RPA

Semaine du 30 septembre au 04 Octobre 2024













Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées  <i>Vinaigrette</i>	Tomates <i>Vinaigrette</i>	Haricots rouge tomate et épice chili	Concombres  <i>Vinaigrette</i>	Salade de pommes de terre ciboulette
Poulet rôti  sauce forestière	Farfalles sauce  champignon à la crème et graines de courges	Sauté de porc  sauce tomate moutarde à l'ancienne	Riz semi complet sc carotte champignon dinde  emmental et butternut	Duo de Colin d'Alaska  et saumon sauce citron
Purée de pommes de terre 	Aiguillette 	Haricots verts	Pont l'Evêque 	Brocolis au curry
Fromage frais rondelé nature	Yaourt nature et sucre	Petit fromage frais sucre		Coulommiers
Compote pomme abricot allégée en sucre	Gaufre liégeoise	Fruit de saison 	Tarte flan pâtissier	Fruit de saison



Menus de la RPA

Semaine du 07 au 11 Octobre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade carotte maïs  et salade verte, vinaigrette tomate Crouton</p> <p>Riz thai semi complet  korma végétarien patate douce et edamame Emincé de poulet</p> <p>Cantal AOP </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Feuilleté fromage</p> <p>Parmentier à la volaille kebab et purée de pois cassés</p> <p>Brie</p> <p>Crème dessert saveur caramel</p>	<p>Soupe de lentilles corail et au lait de coco</p> <p>Colin Alaska  pane riz soufflé</p> <p>Petits pois mijotés Carotte</p> <p>Yaourt nature et sucre </p> <p>Banane et crème fouettée</p>	<p>Tomate vinaigrette des de brebis</p> <p>Jambon blanc </p> <p>Pennes  semi-complète Haricot beurre</p> <p>Fromage frais tartare</p> <p>Tarte clafoutis poire chocolat</p>	<p>Panais rémoulade aux pommes</p> <p>Bœuf braisé  et jus aux herbes</p> <p>Boulgour  Chou-Fleur</p> <p>Fromage frais de campagne et sucre</p> <p>Fruit de saison</p>














Menus de la RPA

Semaine du 14 au 18 Octobre 2024



Les épices












Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves à la fleur de sel et vinaigrette balsamique	Endives  vinaigrette agrumes cannelle	Tartinade de haricots rouges aux épices mexicaines	Bouillons de légume & vermicelle	Concombres rondelles vinaigrette
Colin d'Alaska  sauce aux épices douces	Sauté de dinde  sauce pommes curry crémée	Rôti de bœuf  sauce tomate	Nugget de poulet et sauce fromage blanc épices kebab	Penne  sauce pois chiche épinard tandoori et pois chiche  rôtis Poisson 
Purée de pommes de terre à la noix de muscade	Semoule & Courgettes 	Carottes au cumin	Haricots verts Pates perles	Comté 
Yaourt aromatisé 	Fromage fondu carré	Coulommiers	Fromage blanc et sucre 	Compote de pomme poire et cardamone
Fruit de saison	Dessert lacté à boire au chocolat	Fruit de saison	Cake aux épices et crème fouettée	



Menus de la RPA

Semaine du 21 au 25 Octobre 2024 **Vacances scolaires**













Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Macédoine mayonnaise	Céleri râpé  Vinaigrette	Soupe aux brocolis 	Endives  vinaigrette	Saucisson à l'ail et cornichon
Steak haché de veau  sauce paprika persil	Endive au jambon	Rôti de porc  sauce aux pruneaux	Poulet rôti au jus	Colin d'Alaska  pané riz soufflé
Pommes de terre vapeur Ratatouille	Riz  Gouda	Farfalles et emmental râpé Aubergines	Frites Mayonnaise ou Ketchup	Purée de potiron
Yaourt nature et sucre 	Crème dessert saveur caramel	Fromage frais aux fruits 	Cantal 	Carré
Fruit de saison		Fruit de saison	Semoule au lait	Fruit de saison 



Menus de la RPA

Semaine du 28 au 31 octobre 2024 **Vacances scolaires**



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Soupe de potiron au fromage fondu La vache qui rit	Carottes râpées  <i>Vinaigrette</i>	Salade de risette  au basilic	Crepes jambon Fromage	
Semoule  sauce tajine marocain pois chiche et raisins secs Boulette de bœuf	Emincé de saumon sauce crème	Omelette  aux fines herbes	Bœuf braisé  au jus	
Tomme blanche	Brocolis persillés & riz	Epinars béchamel	Purée de pommes de terre 	
Fruit de saison 	Yaourt nature et sucre 	Fromage frais cantafrais	Cantal 	
	Beignet aux pommes 	Fruit de saison	Compote de poire allégée en sucre	

