

# Cantine Mars

Le SIVU RPI se réserve le droit de modifier à tout moment la composition des menus en fonction de l'approvisionnement.

Lundi 1	Mardi 2	Jeudi 4 <i>repas végétarien</i>	Vendredi 5
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Haricots verts en salade</li> <li>- Raviolis</li> <li>- Salade de fruits</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Velouté légumes de saison*</li> <li>- Poulet coco et semoule*</li> <li>- Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salade aux noix*</li> <li>- Tartiflette végétarienne*</li> <li>- Crème dessert</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Saucisson à l'ail</li> <li>- Gratin de poisson et légumes</li> <li>- Pâtisserie</li> </ul>
Lundi 8	Mardi 9 <i>repas végétarien</i>	Jeudi 11	Vendredi 12
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Œuf mimosa*</li> <li>- Cordon bleu &amp; purée de carottes/pommes de terre</li> <li>- Compote</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Taboulé</li> <li>- Gratin de butternut croustillant Mozarella</li> <li>- Pêches au sirop</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Betteraves &amp; maïs</li> <li>- Lasagnes</li> <li>- Yaourt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salami</li> <li>- Poisson frais &amp; riz à la tomate*</li> <li>- Pâtisserie</li> </ul>
Lundi 15	Mardi 16	Jeudi 18 <i>repas végétarien</i>	Vendredi 19
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Soupe de vermicelle*</li> <li>- Nuggets poulet &amp; haricots beurre</li> <li>- Mousse au chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Carottes râpées*</li> <li>- Croque-monsieur &amp; salade*</li> <li>- Yaourt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Betteraves en salade*</li> <li>- Dahl de lentilles aux fruits &amp; boulgour</li> <li>- Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salade endives &amp; pommes*</li> <li>- Brandade de morue</li> <li>- Pâtisserie</li> </ul>
Lundi 22	Mardi 23 <i>repas végétarien</i>	Jeudi 25	Vendredi 26
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Asperges</li> <li>- Pâtes bolognaises</li> <li>- Crème anglaise</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Velouté de potiron*</li> <li>- Gratin dauphinois</li> <li>- Fromage blanc</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cœurs de palmier &amp; thon*</li> <li>- Rougail &amp; riz*</li> <li>- Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salade et dés Édam*</li> <li>- Poisson frais &amp; pomme de terre vapeur*</li> <li>- Pâtisserie</li> </ul>
Lundi 29	Mardi 30		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salade mexicaine</li> <li>- Hachis parmentier</li> <li>- Compote</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Crêpes au fromage</li> <li>- Rôti de bœuf &amp; purée de pois cassés*</li> <li>- Yaourt</li> </ul>		

La viande provient de l'UE.

Œuf : Entreprise Etchelecu à Sames

Charcuterie-rôti porc-saucisse : Montauzer à Guiche

Yaourt : Ferme Sarraillot à Orthevielle

Pour tout le reste, Transgourmet à Lahonce

Boulangerie : La mie de la Boulang' à Came

Fruits et légumes : les 4 saisons à Peyrehorade

Poisson frais : port de Capbreton

\* Plat « fait maison »