

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
- Haricots verts en salade - Raviolis - Salade de fruits	- Velouté légumes de saison* - Poulet coco et semoule* - Fruit de saison	- Salade aux noix* - Tartiflette végétarienne* - Crème dessert	- Saucisson à l'ail - Gratin de poisson et légumes - Pâtisserie
Lundi 8	Mardi 9 <i>repas végétarien</i>	Jeudi 11	Vendredi 12
- Œuf mimosa* - Cordon bleu & purée de carottes/pommes de terre - Compote	- Taboulé - Gratin de butternut croustillant Mozarella - Pêches au sirop	- Betteraves & maïs - Lasagnes - Yaourt	- Salami - Poisson frais & riz à la tomate* - Pâtisserie
Lundi 15	Mardi 16	Jeudi 18 <i>repas végétarien</i>	Vendredi 19
- Soupe de vermicelle* - Nuggets poulet & haricots beurre - Mousse au chocolat	- Carottes râpées* - Croque-monsieur & salade* - Yaourt	- Betteraves en salade* - Dahl de lentilles aux fruits & boulgour - Fruit de saison	- Salade endives & pommes* - Brandade de morue - Pâtisserie
Lundi 22	Mardi 23 <i>repas végétarien</i>	Jeudi 25	Vendredi 26
- Asperges - Pâtes bolognaises - Crème anglaise	- Velouté de potiron* - Gratin dauphinois - Fromage blanc	- Cœurs de palmier & thon* - Rougail & riz* - Fruit de saison	- Salade et dés Édam* - Poisson frais & pomme de terre vapeur* - Pâtisserie
Lundi 29	Mardi 30		
- Salade mexicaine - Hachis parmentier - Compote	- Crêpes au fromage - Rôti de bœuf & purée de pois cassés* - Yaourt		

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 »