




Cantine Mars



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

	Mardi 1	Jeudi 3 <i>Repas végétarien</i>	Vendredi 4
	Taboulé* Saucisse* Butternut en purée* Fruit	Soupe de saison* Omelette p. de terre* Yaourt	Macédoine de légumes* Brandade de morue Pâtisserie
Lundi 7	Mardi 8 <i>Repas végétarien</i>	Jeudi 10	Vendredi 11
Betteraves en salade* Nuggets de poulet Pâtes* Crème au chocolat	Salade endives noix* Pizza Margherita (tomates olives mozza) Yaourt	Salami Sauté de dinde aux légumes* Fruit	Velouté de pois cassés* Poisson frais* Riz* Pâtisserie
Lundi 14	Mardi 15	Jeudi 17 <i>Repas végétarien</i>	Vendredi 18
Crêpe au fromage Cordon bleu Petits pois Compote	Soupe de saison* Poulet coco et semoule* Fromage	Salade verte, pignons de pin et croûtons* Gratin dauphinois* Pomme au four*	Salade de maïs Pané de colin Butternut au four* Pâtisserie
Lundi 21	Mardi 22 <i>Repas végétarien</i>	Jeudi 24	Vendredi 25
Haricots verts Pâtes carbonara* Compote	Betteraves en salade* Ball's végétariennes à la sauce tomate* Blé* Fromage blanc	Saucisson à l'ail Blanquette de veau p.de terre champignons* Fruit	Avocat mayonnaise* Poisson frais* Coquillettes* piperade Pâtisserie
Lundi 28	Mardi 29	Jeudi 31 <i>Repas végétarien</i>	
Semoule aux raisins* Moussaka Chocolat liégeois	Velouté de potimarron* Rougail saucisses*Riz* Flan	Salade* Tartiflette végétarienne* Fruit	

La viande provient de l'UE.

Boulangerie : La mie de la Boulang' à Came

Yaourt : Ferme Sarrailot à Orthevielle

Charcuterie, rôti porc, saucisse : Montauzer à Bardos

Poisson frais : port de Capbreton

Fruits et légumes : les 4 saisons à Peyrehorade

Pour tout le reste, Transgourmet à Lahonce

*** Plat « fait maison » : cuisiné, préparé ou assaisonné par nos cantinières.**