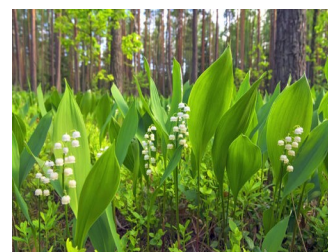



Cantine Mai



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

Lundi 2	Mardi 3	Jeudi 5 <i>Repas végétarien</i>	Vendredi 6
Salade mexicaine Raviolis Compote	Haricots verts en salade* Aiguillettes de poulet basquaise* - Riz* Crème anglaise	Salade et croûtons* Pizza tomates-olives- champignons-fromage Fruit	Semoule aux raisins* Poisson frais* Gratin de chou-fleur* Pâtisserie
Lundi 9	Mardi 10 <i>Repas végétarien</i>	Jeudi 12	Vendredi 13
Sardines Wings de poulet Jardinière de légumes Chocolat liégeois	Concombre* Omelette aux pommes de terre* Fromage blanc	Carottes râpées* Lentilles* saucisses* Glace	Salade de tomates* Brandade Salade verte* Pâtisserie
Lundi 16	Mardi 17	Jeudi 19 <i>Repas végétarien</i>	Vendredi 20
Feuilleté du pêcheur Cordon bleu Haricots verts Mousse au chocolat	Avocat* Jambon blanc Purée* Yaourt	Macédoine de légumes* Blé* – Piperade* Panacotta au coulis de fruits rouges*	Salade de maïs* Poisson frais* Pommes de terre sautées* Pâtisserie
Lundi 23	Mardi 24 <i>Repas végétarien</i>	Jeudi 26	Vendredi 27
Asperges Spaghettis bolognaises* Salade de fruits	Betteraves en salade* Balls végétariennes, sauce tomate* Semoule* Yaourt	Ascension	
Lundi 30	Mardi 31		
Crêpe au fromage Moussaka Crème dessert vanille	Salade verte, pignons de pin et croûtons* Rôti de porc* Flageolets* 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.**