


Cantine Juin

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



		Jeudi 2 <i>Repas végétarien</i>	Vendredi 3
		Carottes râpées Riz cantonnais végétarien Brownie et crème anglaise	Radis Beignets de colin façon fish & chips Frites Mayo Pâtisserie
Lundi 6	Mardi 7 <i>Repas végétarien</i>	Jeudi 9	Vendredi 10
Férié	Purée de pois chiches Risotto végétarien Fromage blanc	Concombre en salade Parmentier de canard Fruit	Cœurs de palmiers Poisson frais Quinoa Sauce tomate Pâtisserie
Lundi 13	Mardi 14	Jeudi 16 <i>Repas végétarien</i>	Vendredi 17
Haricots verts en salade Pâtes carbonara Compote	Avocat Lomo Haricots blancs Yaourt	Salade composée Gratin dauphinois Fruit	Taboulé Pavé de poisson à la provençale Julienne de légumes Pâtisserie
Lundi 20	Mardi 21 <i>Repas végétarien</i>	Jeudi 23	Vendredi 24
Maquereaux Raviolis Pêches au sirop	Salade de tomates Omelette aux pommes de terre Fromage	Salade de pâtes Bifteck haché Courgettes sautées Yaourt	Saucisson Poisson frais Gnocchis – Épinards Pâtisserie
Lundi 27	Mardi 28	Jeudi 30 <i>Repas végétarien</i>	
Surimi Nuggets Petits pois Chocolat liégeois	Saucisson à l'ail Rôti de veau Ratatouille – riz Glace	Œuf mimosa Polenta Piperade 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.**