

## Midi - RPI HAUT CONFLENT Menu du Lundi 2 Juin au Vendredi 6 Juin 2025

Repas végétarien			
Lundi 2 Juin	Mardi 3 Juin	Jeudi 5 Juin	Vendredi 6 Juin
⊚ Melon	Salade verte , Croûton , Vinaigrette	Tomates , Vinaigrette	Salade de riz aux asperges blanches , Vinaigrette
Pastasotto de courgettes au fromage ail et fines herbes	Sauté de poulet thaï aux oignons	Sauté de porc à la moutarde	Beignets au poisson , Sauce tartare
	Riz pilaf	Pommes de terre au four	Ratatouille du chef
Laitage	Fromage	Fromage	Laitage
Bâtonnet de glace au chocolat	Yaourt aux fruits	Biscuit roulé du chef , Crème pâtissière du chef	Fruit de saison



Légende: Bio - Produits régionaux - Produits labellisés - Produits bas carbone





## Menu du Mardi 10 Juin au Vendredi 13 Juin 2025

	Repas végétarien	
Mardi 10 Juin	Jeudi 12 Juin	Vendredi 13 Juin
	Concombres sauce bulgare	Friand au fromage
Sauté de bœuf BBC aux olives	Pavé fromager	Calamars à la romaine , Sauce tartare
Frites	Tomates à la provençale	Carottes façon Vichy
Laitage	Laitage	Fromage
Crème dessert praliné	Tarte croisillon à l'abricot	Crème dessert à la vanille

Légende: Bio - Produits régionaux - Produits labellisés - Produits bas carbone Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.





## Menu du Lundi 16 Juin au Vendredi 20 Juin 2025

	Repas végétarien	Croisière en méditerranée	
Lundi 16 Juin	Mardi 17 Juin	Jeudi 19 Juin	Vendredi 20 Juin
Salade mexicaine	Melon	Charcuterie et condiments	Pastèque
Saucisse Catalane	Frittata aux poivrons et oignons	Brandade de colin MSC	Fish and chips de colin MSC
Haricots plats en persillade	Pommes de terre persillées	Salade verte , Vinaigrette	Frites
Laitage	Fromage	Fromage	Laitage
Fromage blanc à la confiture de fraises	Gaufre au sucre glace	🚳 Abricots frais	Mousse au chocolat

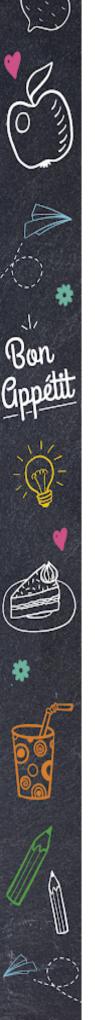
Légende: Bio - Produits régionaux - Produits labellisés - Produits bas carbone Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.





## Menu du Lundi 23 Juin au Vendredi 27 Juin 2025

Repas végétarien			
Lundi 23 Juin	Mardi 24 Juin	Jeudi 26 Juin	Vendredi 27 Juin
Pastèque	Rosette	Betteraves , Sauce Bulgare	Salade de coquillettes sauce cocktail
Allumettes au fromage	Boulettes au bœuf	Sauté de poulet	Calamars à la romaine
Petits pois aux oignons	Écrasé de pommes de terre du chef	Frites	Poêlée de courgettes et d'aubergines
Fromage	Fromage	Fromage	Laitage
Pot de glace	Fruit de saison	Roulé à la confiture de fraises	Compote de pommes



Légende : **Bio - Produits régionaux - Produits labellisés - ®** Produits bas carbone





	Repas végétarien		
Lundi 30 Juin	Mardi 1 Juillet	Jeudi 3 Juillet	Vendredi 4 Juillet
Salade de pois chiches feta AOP coriandre	© Carottes râpées au citron	<b>⊚</b> Melon	Entrée
Assiette kebab	Croissant au jambon et fromage	Pizza margarita	Plat principal
Frites	Salade verte	Salade verte	Plat principal
Laitage	Fromage	Fromage	Laitage
Donut	Bâtonnet de glace au chocolat	Abricots au sirop	Dessert



