





Menus Scolaire du RPI du Haut Conflent

lundi 29 avril	REPAS VÉGÉTARIEN 	jeudi 02 mai	vendredi 03 mai
TABOULÉ (SEMOULE BIO) 	VELOUTE DE CHOU-FLEUR	CAROTTES LOCALES RÂPÉES VINAIGRETTE 	SALADE MEXICAINE
JAMBON BRAISÉ	CARBONARA CHAMPIGNONS PARMESAN	SAUTÉ DE PORC LOCAL AU CIDRE 	PÊCHE DU JOUR
HARICOTS BEURRE	MACARONIS	POMMES GRENAILLES	COURGETTES
FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE À LA COUPE	LAITAGE
FROMAGE BLANC AU COULIS	ÎLE FLOTTANTE	ROULÉ À LA CONFITURE	FRUIT DE SAISON

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus Scolaire du RPI du Haut Conflent

	Repas végétarien	FÉRIÉ	
lundi 06 mai	mardi 07 mai	jeudi 09 mai	vendredi 10 mai
PÂTE DE CAMPAGNE	FRIAND AU FROMAGE		
BOLOGNAISE VBF	OMELETTE		
TORTIS	RATATOUILLE MAISON LOCALE 		
FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE À LA COUPE		
YAOURT AUX FRUITS	LIÉGEOIS A LA VANILLE		

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus Scolaire du RPI du Haut Conflent

lundi 13 mai	REPAS ESPAGNOL	Repas végétarien 	vendredi 17 mai
CREPE AU JAMBON	TOMATES VINAIGRETTE	CHOU-FLEUR À L'ÉCHALOTE	OEUF MIMOSA
SAUCISSE CATALANE LOCALE 	PAËLLA	PANE FROMAGER	FILET DE COLIN MSC SAUCE CRÈME 
FRITES	PLAT COMPLET	TORTIS	ÉPINARDS
FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE / LAITAGE
GLACE	YAOURT AROMATISÉ	BRAS DE GITAN	SALADE DE FRUITS DU CHEF

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.





Menus Scolaire du RPI du Haut Conflent

FÉRIÉ	Repas végétarien 		
lundi 20 mai	mardi 21 mai	jeudi 23 mai	vendredi 24 mai
	SALADE VERTE AU FROMAGE	SALADE DE POMMES DE TERRE	CONCOMBRE BIO SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE 
	FALAFELS SAUCE TOMATE	SAUTE DE BOEUF LOCAL AUX OLIVES 	FISH AND CHIPS
	RIZ BIO CREOLE 	HARICOTS VERTS	FRITES
	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE / LAITAGE
	MOUSSE AU CHOCOLAT	BEIGNET AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus Scolaire du RPI du Haut Conflent

lundi 27 mai	mardi 28 mai	jeudi 30 mai	vendredi 31 mai
RADIS CROQUE SEL	TABOULÉ (semoule bio) 	MELON 	ROSETTE ET CORNICHONS
POULET LOCAL À LA TEXANE 	SAUCISSE CATALANE LOCALE 	BRUSCHETTA TOMATE MOZZARELLA BASILIC	FILET DE HOKI MSC SAUCE PROVENCALE 
POMMES DE TERRE SAUTEES	CAROTTES PERSILLÉES	POËLÉE PARISIENNE	RATATOUILLE MAISON
LAITAGE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE / LAITAGE
FRUIT DE SAISON	POT GLACÉ	COOKIE DU CHEF	CREME DESSERT CARAMEL

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

