



Menus RPI Haut Conflent

lundi 04 novembre	Repas végétarien	jeudi 07 novembre	vendredi 08 novembre
OEUF DUR MAYONNAISE	SALADE DE POIS CHICHES	CAROTTES BIO RAPEES VINAIGRETTE	SALADE DE COQUILLETES SAUCE COCKTAIL
CARBONARA	OMELETTE AUX HERBES	CORDON BLEU	FILET DE MERLU MSC SAUCE CITRON
MACARONIS BIO	BUTTERNUT ROTI	ECRASE DE POMMES DE TERRE	FONDUE DE POIREAUX À LA CRÈME
FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE/LAITAGE
COMPOTE DE POMMES	DONUT'S	TARTE AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus RPI Haut Conflent

Férié		Repas végétarien 	
lundi 11 novembre	mardi 12 novembre	jeudi 14 novembre	vendredi 15 novembre
	SALADE AUX CROUTONS	VELOUTÉ DE POTIRON	TABOULÉ D'HIVER (SEMOULE BIO) 
	HACHÉ DE VEAU SAUCE BARBECUE	GNOCCHIS SAUCE FROMAGÈRE	FILET DE COLIN MSC SAUCE AU CITRON 
	FRITES	SALADE VERTE VINAIGRETTE	GRATIN DE BROCOLIS
	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE/LAITAGE
	ILE FLOTTANTE	ECLAIR AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON BIO 

API RESTAURATION S.A. 3 Directeur et Conseil de Surveillance. Capital de 1000000€ RCS Lille Métropole - 477181010. Direction régionale : Domaine de la Canarde, 3 avenue Luis Ocean, 11630 Pernois

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus RPI Haut Conflent

Repas végétarien		REPAS MEXICAIN	
lundi 18 novembre	mardi 19 novembre	jeudi 21 novembre	vendredi 22 novembre
PIZZA AUX FROMAGES	MOUSSE DE FOIE ET CORNICHON	GUACAMOLE ET SON TOAST	VELOUTE DE CHAMPIGNONS
RAVIOLIS RICOTTA EPINARDS	POT AU FEU LOCAL	POULET LOCAL A LA MEXICAINE	CARBONARA AU SAUMON
LÉGUMES DE SAISON BIO	LEGUMES DU POT	RIZ BIO	COQUILLETES BIO
FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE À LA COUPE
FRUIT DE SAISON	FLAN NAPPE AU CAMEL	CHURROS	YAOURT AUX FRUITS

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus RPI Haut Conflent

lundi 25 novembre	Repas végétarien 	jeudi 28 novembre	vendredi 29 novembre
SAUCISSON A L'AIL ET CORNICHONS	POTAGE PARMENTIER	SALADE VERTE AUX CROUTONS	CAROTTES BIO RAPÉES AU CITRON 
OMELETTE AU FROMAGE	FALAFELS	ESCALOPE DE JAMBON LOCAL 	GRATIN DE COLIN MSC À LA NORMANDE 
RIZ BIO SAUCE TOMATE 	ÉPINARDS A LA CREME	FRITES	SEMOULE BIO 
FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE/LAITAGE
FRUIT DE SAISON	LIÉGEOIS A LA VANILLE	CHOU A LA CREME	COCKTAIL DE FRUITS

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.