




Menus RPI Haut Conflent

lundi 02 décembre	mardi 03 décembre	jeudi 05 décembre	vendredi 06 décembre
COLESLAW	VELOUTE DE LEGUMES VERTS	Repas végétarien CAROTTE BIO RAPEES	CELERIE REMOULADE
TARTIFLETTE	BOEUF LOCAL BOURGUIGNON	TARTE AU FLAN	CALAMARS A LA ROMAINE
SALADE	MACARONIS BIO	-	PURÉE DE POTIRON
FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE/LAITAGE
FRUIT DE SAISON	CREME DESSERT AU CHOCOLAT	CLAFOUTIS POIRES DU CHEF	BANANE AU CHOCOLAT

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.








Menus RPI Haut Conflent

lundi 09 décembre	mardi 10 décembre	jeudi 12 décembre	vendredi 13 décembre
POTAGE AUX LEGUMES	SALADE FROMAGERE	Repas végétarien 	SALADE MEXICAINE
SAUCISSE CATALANE LOCALE 	HACHÉ DE VEAU SAUCE BARBECUE	FALAFELS SAUCE TOMATE	GRATIN À LA DIEPPOISE
LENTILLES BIO 	FRITES	BROCOLIS	TORSADES BIO 
FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE/LAITAGE
FRUIT DE SAISON	POIRE AU SIROP	ROULÉ A LA CONFITURE	YAOURT AROMATISE

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus RPI Haut Conflent

Repas végétarien 		MENU DE NOEL		
lundi 16 décembre	mardi 17 décembre	mercredi 18 décembre	jeudi 19 décembre	vendredi 20 décembre
SALADE VERTE	POTAGE DE LEGUMES	SALADE MEXICAINE	MOUSSE DE CANARD ET SON TOAST	
CRÊPE AU FROMAGE	SAUTE DE BOEUF LOCAL 	RIZ AU CHORIZO, PARMESAN AOP FAÇON RISOTTO 	SAUTÉ DE VOLAILLE LOCALE AUX CHAMPIGNONS FORESTIERS 	
MOUSSELINE DE LÉGUMES	PENNES	CÉLERI BRAISÉ	POMMES DE TERRE GRENAILLES AUX OIGNONS ROUGES	
FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE À LA COUPE	
FRUIT DE SAISON	FLAN CAMEL	FRUIT DE SAISON	BUCHE DE NOEL	

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.