



Menus RPI du Haut Conflent

 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

 Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

		Repas végétarien 	
lundi 06 mars	mardi 07 mars	jeudi 09 mars	vendredi 10 mars
CAROTTES RÂPÉES LOCALES VINAIGRETTE 	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE	SALADE VERTE AUX CROUTONS	VELOUTÉ DE POTIRONS
OEUF BROUILLE A LA TOMATE	LASAGNES BOLOGNAISE	TARTE AU FROMAGE	CASSOLETTE DE POISSON MSC 
POMMES DE TERRE RÔTIES AU THYM	CAROTTES BRAISÉES LOCALES 	JARDINIERRE DE LEGUMES	RIZ BIO 
FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE
FRUIT DE SAISON	CREME CHOCOLAT	CAKE AUX POIRES DU CHEF	FRUIT DE SAISON

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus RPI du Haut Conflent

 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

 Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

		Repas végétarien 	
lundi 13 mars	mardi 14 mars	jeudi 16 mars	vendredi 17 mars
BOUILLON VERMICEL	CAROTTES RÂPÉES LOCALES VINAIGRETTE 	VELOUTÉ DE LEGUMES	SALADE DE POMMES DE TERRE A L'ANCIENNE
JAMBON BRAISE	SAUTE DE BOEUF LOCAL À LA THAI 	PASTA PARTY sauce au Fromage	NUGGETS DE POISSON
BROCOLIS GRATINÉS	SEMOULE	TORTIS	FONDUE D'ÉPINARDS
FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE
CREME DESSERT CAFE	YAOURT LOCAL 	GATEAU GRAND-MÈRE AUX POMMES	ÎLE FLOTTANTE

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus RPI du Haut Conflent

 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

 Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Repas végétarien 		REPAS MEXICAIN	
lundi 20 mars	mardi 21 mars	jeudi 23 mars	vendredi 24 mars
SALADE VERTE et COEURS DE PALMIERS	RADIS BEURRE	GUACCAMOLE ET SON TOAST	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS
RISOTTO AUX CHAMPIGNONS	POULET LOCAL FAÇON MARBELLA 	TORTILLA AU POULET LOCAL 	SAUMONETTE SAUCE BLANCHE
CAROTTES BRAISÉES LOCALES 	PENNES	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	FRITES
FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE
YAOURT AU SUCRE	COUPE BANANE CHOCOLAT SPECULOS	ANANAS	YAOURT AUX FRUITS

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus RPI du Haut Conflent

 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

 Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

		Repas végétarien					
lundi 27 mars		mardi 28 mars		jeudi 30 mars		vendredi 31 mars	
RADIS CROQUE SEL		CONCOMBRE VINAIGRETTE		SALADE D'ENDIVES AU BLEU / POMMES		BETTERAVES ROUGES	
RÔTI DE PORC LOCAL		CREPE AU FROMAGE		HACHIS PARMENTIER		LASAGNE DE LA MER	
POMMES RISSOLÉES		PETITS POIDS		--		--	
FROMAGE / LAITAGE		FROMAGE / LAITAGE		FROMAGE / LAITAGE		FROMAGE / LAITAGE	
LIÉGEOIS A LA VANILLE		FROMAGE BLANC AUX FRUITS		TARTE AU CHOCOLAT		SALADE DE FRUITS	

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.