

# MENU RESTAURANT SCOLAIRE DU RPI DU ROSAY NORD



# JUIN/JUILLET 2022

			<b>Jeudi 2</b>	<b>Vendredi 3</b>
<b><u>Entrée</u></b>			Pâté de foie*	Filet de sardines
<b><u>Plat et accompagnement</u></b>			Rôti de dinde* sauce champignons Tagliatelles	Chipolatas* Lentilles
<b><u>Fromage et/ou dessert</u></b>			Yaourt aromatisé	Glace
		<b>Mardi 7</b>	<b>Jeudi 9</b>	<b>Vendredi 10</b>
<b><u>Entrée</u></b>		Taboulé oriental	Melon	Riz niçois
<b><u>Plat et accompagnement</u></b>		Pavé de poisson à la provençale Duo de haricots	Jambon blanc* Purée à l'emmental	Bœuf mijoté* Carottes vichy
<b><u>Fromage et/ou dessert</u></b>		Fromage/compote	Fruits exotiques au sirop	Eclair à la vanille
	<b>Lundi 13</b>	<b>Mardi 14</b>	<b>Jeudi 16</b>	<b>Vendredi 17</b>
<b><u>Entrée</u></b>	Salade verte	Pizza	Tomates mozzarella	Andouille*
<b><u>Plat et accompagnement</u></b>	Cheeseburger Potatoes	Cervelas orloff Petits pois carottes	Riz à l'espagnol	Escalope de dinde* Pommes de terre vapeur persillées
<b><u>Fromage et/ou dessert</u></b>	Fromage blanc aux fruits	Mousse au chocolat	Glace	Fromage/compote

	Lundi 20	Mardi 21	Jeudi 23	Vendredi 24
<b>Entrée</b>	Salade vendéenne	Radis/beurre	Méli mélo de crudités	Piémontaise
<b>Plat et accompagnement</b>	Nems de poulet Riz	Spaghettis aux boulettes de viande	Rôti de porc* Haricots blancs à la tomate	Raviole de colin d'Alaska aux fines herbes Julienne de légumes
<b>Fromage et/ou dessert</b>	Yaourt nature sucré	Fraises au sucre	Flan pâtissier	Pêche au sirop
	<b>Lundi 27 MENU BIO/VEGETAL</b>	<b>Mardi 28</b>	<b>Jeudi 30</b>	<b>Vendredi 1 Juillet</b>
<b>Entrée</b>	Concombre à la crème	Salade César	Rillettes*	Tomate/avocat
<b>Plat et accompagnement</b>	Tarte tomate/chèvre Salade	Tajine d'agneau/merguez * Semoule	Brochette de poisson pané Ratatouille	Boudin blanc* Purée de carottes
<b>Fromage et/ou dessert</b>	Fromage/fruit	Liégeois	Flan nappé caramel	Glace
	<b>Lundi 4 Juillet</b>	<b>Mardi 5 juillet</b>	<b>Jeudi 7 Juillet</b>	
<b>Entrée</b>	Œuf mayonnaise	Salade marco polo	<b>PIQUE- NIQUE</b>	<b>Bonnes vacances</b>
<b>Plat et accompagnement</b>	Tortellinis Au bœuf	Crispy tender au poulet Petits pois		
<b>Fromage et/ou dessert</b>	Confiture/petit beurre	Petit suisse/fruit		

Pour

**information :** Les menus peuvent contenir des traces d'allergène et varier en fonction des achats ou d'évènements exceptionnels.

Fournisseur de viande d'origine française : BOUCHERIE SAS DURAND ET FILS\* Fresnay sur Sarthe – **Menu BIO et VEGETARIEN** : 1

**RAPPEL EN CAS D'ABSENCES, DE CHANGEMENTS DE PLANNING,  
DE REPAS SUPPLEMENTAIRES : PREVENIR LES CANTINES  
UNIQUEMENT PAR TELEPHONE AVANT 8H30**

Cantine de Fyé 02.33.26.28.94  
Cantine de Oiseau-le-Petit 02.33.26.66.75