

Mois de OCTOBRE 2023


Semaine du 2 au 6 octobre

	Lundi 2	Mardi 3	Jeudi 5	Vendredi 6
Entrée	Friands	Carottes râpées	Salade composée	Potage
Plat protidique	Paupiette de dinde Ferme de La Potière	Poisson sauce hollandaise	Tarte	Porc au caramel Ferme de La Potière
Accompagnement	Haricots beurre	Pomme de terre	Au fromage	Blé
Produit Laitier	Chocolat chaud	Chèvre	Morbier	Munster
Dessert	Pomme	Yaourt nature	Tiramisu	Raisin

Semaine du 9 au 13 octobre

	Lundi 9	Mardi 10	Jeudi 12	Vendredi 13 R.P.L.
Entrée	Salade de chèvre chaud	Céleri rémoulade	Brocolis	Duo de saucisson
Plat protidique	Œuf aurore	Poisson en sauce	Steak haché Ferme de Chaumeil	Emincé de dinde en sauce Ferme de La Potière
Accompagnement	Riz	Quinoa	Frites	Salsifis
Produit Laitier	Brie	Petit suisse	Emmental	Fromage de chèvre
Dessert	Salade de fruit	Banane	Kiwi	Paris Brest

Semaine du 16 au 20 octobre

Semaine du Goût !	Lundi 16	Mardi 17	Jeudi 19 	Vendredi 20
	Franche Comté	Bretagne	Grand Repas	Auvergne
Entrée	Salade comtoise	Taboulé breton	Betterave rouge sauce au chèvre , noisette	Salade endive noix bleu d'auvergne pomme
Plat protidique	Poulet à la comtoise Ferme de La Potière	Crêpe bretonne	Agneau Ferme de La Potière	Saucisse de Morteau
Accompagnement	Pomme dauphine		Façon tajine et légumes	Aligot
Produit Laitier		Petit breton		
Dessert	Crumble aux fruits rouge	Glace caramel beurre salé	Grimole pomme poire et son caramel au beurre salé	Gâteau auvergnat Abricot

Les cantine du RPI participent au Grand Repas !



Dans le cadre du Projet Alimentaire Territorial, en partenariat avec Sud Vienne Poitou et la CCVG, les responsables des cantines scolaire du RPI ont souhaité **participer à l'évènement « Le Grand Repas » ! le 19 octobre prochain.**

Le concept consiste à **proposer au sein de plusieurs établissements d'un même territoire, un même menu conçu à partir de produits locaux.** Cet évènement permet de mettre en valeur le patrimoine culinaire français et ses terroirs.