

 Plat végétarien

 Origine de nos viandes

 Plat sans viande

* = Plat avec du porc
(PC) = Plat complet

RPC

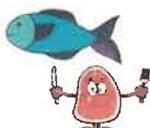
RESTAURATION POUR COLLECTIVITES

Menu "Bio"

1 produit bio/jour

DU 07/07/2025 AU 11/07/2025

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

	lundi 7	mardi 8	mercredi 9	jeudi 10	vendredi 11
 ENTRÉES	1  Macédoine de légumes 2 3	1  Courgettes râpées 2 3	1  Crêpe au fromage 2 3	Menu froid tomates	Pique-nique baguette "Le méditerranéen"
 PLATS	1  Steak haché de boeuf 2 sauce ketchup 3  Sauce veggie bolo à l'égréné végétal BIO	1  Tajine de poisson 2 3  Falafels sauce orientale	1 2  Omelette basquaise 3	pizza au fromage	ou "l'italien"
 l'accompagnement	1  Coquillettes BIO au beurre 2 3	1  Semoule BIO 2 3	1  Petit pois 2 3	salade de blé	chips
 LAITAGES	1 Petit suisse aromatisé 2 3	Mimolette à la coupe	Chanteneige	petit suisse nature	bleu douceur
 DESSERTS	1 Abricot 2 3	Crème dessert chocolat	Compote pomme/banane base pommes BIO maison	pêche plate	Fruit nectarine

RPC

Siège social : ZA Lavv 01570 MANZIAT - Tél : 03 85 23 99 23 - Site internet : <https://www.rnc01.com>

 Plat végétarien
 Plat sans viande

 Origine de nos viandes
 * = Plat avec du porc
 (PC) = Plat complet

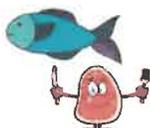


Menu "Bio"

1 produit bio/jour

DU 14/07/2025 AU 18/07/2025

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

	lundi 14	mardi 15	mercredi 16	jeudi 17	vendredi 18
 1 2 ENTRÉES 3		 Radis beurre	 Salade de perles aux 3 couleurs	 Salade verte	<i>pique-nique bagna thon</i>
 1 2 PLATS 3		 Roulé au fromage	 Aiguillettes de poulet à la bressanne  Boulettes végétariennes tomate mozzarella	 Brandade provençale/pois chiches(PC)  Parmentier boeuf (pc)	<i>ou bagna étalien</i>
 Accompagnement	Jour férié	 Lentilles BIO LOCAL	 Courgettes BIO aux herbes de provence		<i>chips</i>
 1 2 LAITAGES 3		Fromage blanc	Buchette mélange à la coupe	Rondelé nature BIO	<i>edam</i>
 1 2 DESSERTS 3		Cocktail fruits exotiques	Liégeois vanille caramel	Banane	<i>fruit</i>

 Plat végétarien

 Origine de nos viandes

 Plat sans viande

* = Plat avec du porc
(PC) = Plat complet



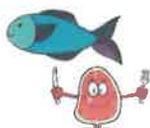
Menu "Bio"

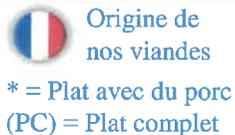
1 produit bio/jour

DU 21/07/2025 AU 25/07/2025

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

Menu Italien

	lundi 21	mardi 22	mercredi 23	jeudi 24	vendredi 25
 ENTRÉES	 Betterave cuite vinaigrette	 Pastèque	 Salade douceur	 Salade multifeuille	<i>Menu froid :</i> <i>melon</i>
 PLATS	 Boulettes végétales BIO sauce tomate	 Haché de cabillaud sauce raïto  Samoussa aux légumes	 Quenelle nature sauce milanaise	 Pizza au fromage (PC)	<i>- tarte aux légumes</i> <i>ou</i> <i>- escalope volaille pochée</i>
 Accompagnement	 Blé au beurre	 Printanière de légumes	 Riz		<i>taboulé</i>
 LAITAGES	Saint-Môret BIO	Yaourt BIO au sucre de canne	Petit nova aromatisé	Gorgonzola à la coupe AOP	<i>petit suisse nature</i>
 DESSERTS	Nectarine	Beignet au chocolat	Marmelade de fruits maison à base pommes BIO	Panacotta maison au caramel (lait BIO)	<i>moelleux au chocolat</i>



Menu "Bio"

1 produit bio/jour

DU 28/07/2025 AU 01/08/2025

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

	lundi 28	mardi 29	mercredi 30	jeudi 31	vendredi 1
<p>ENTRÉES</p>	<p>1</p> <p>2 </p> <p>3</p> <p>Terrine de fondant aux 3 légumes</p>	<p></p> <p>Coeur de laitue</p>	<p></p> <p>Salade de riz BIO</p>	<p>Menu froid :</p> <p>pastèque</p>	<p>pique-nique :</p> <p>bagna poulet</p>
<p>PLATS</p>	<p>1 </p> <p>2</p> <p>3 </p> <p>Beaufilet de colin sauce aïoli</p> <p>Oeufs à la crème</p>	<p></p> <p></p> <p>Emincé de dinde basquaise</p> <p>Emincé végétal BIO sauce crème paprika</p>	<p></p> <p>Tarte au fromage</p>	<p>- tortilla galette et ketchup</p> <p>ou</p> <p>- aiguillette de poulet pochée</p>	<p>ou</p> <p>bagna étalien</p> <p>ou</p> <p>bagna thon</p>
<p>l'accompagnement</p>	<p></p> <p>Epinards béchamel</p>	<p></p> <p>Pommes noisettes</p>	<p></p> <p>Carottes</p>	<p>Salade de pommes de terre</p>	<p>Chips</p>
<p>LAITAGES</p>	<p>1</p> <p>2</p> <p>3</p> <p>Fromage blanc</p>	<p>Coulommiers à la coupe</p>	<p>Petit suisse nature</p>	<p>emmental</p>	<p>petit suisse aux fruits</p>
<p>DESSERTS</p>	<p>1</p> <p>2</p> <p>3</p> <p>Pomme BIO</p>	<p>Flan chocolat</p>	<p>Abricots cuits à la gelée de groseille</p>	<p>banane</p>	<p>Fruit Abricot</p>

