

 Plat végétarien
 Plat sans viande

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

RPC
RESTAURATION POUR COLLECTIVITES

Menu "Bio"

1 produit bio/jour

DU 23/10/2023 AU 27/10/2023

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

	lundi 23	mardi 24	mercredi 25	jeudi 26	vendredi 27
ENTRÉES 3  1 2	 Salade de pomme de terre persillée	 Salade coleslaw à base de carottes BIO	 Allumette au fromage	 Salade verte	 Salade Chinoise
PLATS 3  1 2 3	 Poisson doré au beurre	 Chili sin carne  Chili con carne	 Quenelle nature sce Aurore	 Sauce bolognaise  Poisson meunière	 Haché de saumon à la catalane
Accompagnement  	 Brocolis à la crème à base de lait BIO	 Riz	 Epinards béchamel	 Coquillettes	 Haricots verts en persillade
L'AITAGES 3  1 2	Petit suisse nature	Carré liguail à la coupe	Tomme grise à la coupe	Rondelé nature	Fromage blanc
DESSERTS 3  1 2	Fruit (selon arrivage)	Nappé au caramel	Fruit BIO (selon arrivage)	Compote de fruits maison à base de pommes BIO	Moelleux poires/cannelle à base d'oeufs BIO

 Plat végétarien
Plat sans viande

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

RPC
RESTAURATION POUR COLLECTIVITES

Menu "Bio"
1 produit bio/jour
DU 30/10/2023 AU 03/11/2023

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

	lundi 30	mardi 31	mercredi 1	jeudi 2	vendredi 3
ENTRÉES 3  1  Crêpe au fromage 2 	Halloween				
PLATS 3  1  Falafels sauce orientale 2  3 	  Racines ensorcelées (céleri rémoulade)  Boulettes de boeuf sanguinolantes  Boulettes végétales BIO sanguinolantes			 Chou-fleur ravigote  Croziflette aux épinards (PC)	Sandwich Sans viande
Accompagnement    Semoule BIO	 Purée du démon (potiron)	 Jour férié			Chips sachet
LAITAGES 3  1 2 3	Gouda à la coupe	Bulgy aux fruits mixés		Petit suisse aux fruits	Bleu douceur
DESSERTS 3  1 2 3	Fruit (selon arrivage)	Mousse maison au chocolat des pénombres 		Fruit BIO (selon arrivage)	Fruit



Plat végétarien

Plat sans viande



Origine de nos viandes

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



Halloween

Menu "Bio" MJC
1 produit bio/jour
DU 30/10/2023 AU 03/11/2023

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

	lundi 30	mardi 31	mercredi 1	jeudi 2	vendredi 3
ENTRÉES 3	1 Crêpe au fromage 2	 1 Racines ensorcelées (céleri rémoulade) 2 Boulettes de boeuf sanguinolantes 3 Boulettes végétales BIO sanguinolantes		1 Chou-fleur ravigote 2 Croziflette aux épinards (PC)	1 Salade de riz BIO 2 Cordon bleu de volaille 3 Nugget's de poisson
PLATS 3	1 Falafels sauce orientale 2	1 Purée du démon (poiron) 2 Bulguy aux fruits mixés	1 Jour férié 2	1 Petit suisse aux fruits 2	1 Carottes 2 Mini cabrette
L'accompagnement	1 Semoule BIO 2	1 Gouda à la coupe 2	1 Mousse maison au chocolat des pénombres 2	1 Fruit BIO (selon arrivage) 2	1 Cocktails de fruits au sirop 2
DESSERTS 3	1 Fruit (selon arrivage) 2	1 Mousse maison au chocolat des pénombres 2	1 Fruit BIO (selon arrivage) 2	1 Fruit BIO (selon arrivage) 2	1 Cocktails de fruits au sirop 2




Siège social : ZA Lavy 01570 MANZIAT - Tél : 03 85 23 99 23 - Site internet : <https://www.rpc01.com>

MENU



HALLOWEEN

Mardi 31 octobre 2023

 Racines ensorcelées
(Céleris rémoulade)

Boulette de boeuf sanguinolantes

 Boulette végétales BIO sanguinolantes

 Purée du démon (potiron)



Bulgy aux fruits

Mousse maison au
chocolat des pénombres

