

 Plat végétarien

 Origine de nos viandes

 Plat sans viande

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







Menu "Bio"

1 produit bio/jour

DU 21/10/2024 AU 25/10/2024

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

	lundi 21	mardi 22	mercredi 23	jeudi 24	vendredi 25
 ENTRÉES	1  Taboulé à base de semoule BIO 2 3	1  Salade haricot vert BIO au vinaigre de cidre	Terrine de campagne* 1  Crêpe au fromage	1  Salade verte	1  Céleris sauce ravigote
 PLATS	1  Poisson meunière 2  Cordon bleu de volaille 3  Pané blé emmental et épinards	1  Longe de porc* à la Dijonnaise 2  Haché de saumon milanaise 3  Falafels sauce orientale	1  Sauté de poulet à la crème 2  Omelette à la provençale	1  Boulettes végétales BIO sauce ketchup 2  Sauce bolognaise	1  Rôti de dinde au jus 2  Quenelle de brochet à la lyonnaise 3  Oeufs à la crème
 Accompagnement	1  Petit pois	1  Pommes noisettes	1  Carottes	1  Macaronis	1  Epinards béchamel
 LAITAGES	1 Yaourt ETREZ nature sucré au lait entier 2 3	Saint-Paulin à la coupe	Cantal à la coupe AOP	Buchette mélange à la coupe	Fromage blanc
 DESSERTS	1 Fruit (selon arrivage) 2 3	Mousse au chocolat	Fruit BIO (selon arrivage)	Marmelade de myrtilles maison	Moelleux aux fruits maison à base d'oeufs BIO

 Plat végétarien

 Origine de nos viandes

 Plat sans viande

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


RESTAURATION POUR COLLECTIVITES

Menu "Bio"

1 produit bio/jour

DU 28/10/2024 AU 01/11/2024

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

	lundi 28	mardi 29	mercredi 30	jeudi 31	vendredi 1
 ENTRÉES	1  Macédoine de légumes 2 3	 Mousse de volaille  Samoussa aux légumes	 Coeur de laitue	  Cheveux du démon(carottes) aux yeux de sorcière	
 PLATS	1  Poulet tandoori 2  Blanquette de poisson MSC 3   Chili sin carne	1  Rosbeef au jus  Boulettes végétariennes tomate mozzarella	 Pépites colin 3 céréales Jambon grillé*   Nugget's de maïs	 Duo gnocchis d'Halloween sauce sanguinolente(PC)   Parmentier boeuf du démon (PC)	
 Accompagnement	 Riz BIO	 Gratin de brocolis	 Lentilles BIO LOCAL		Jour férié
 LAITAGES	1 Camembert à la coupe 2 3	Yaourt nature fermier Désiris	Petit suisse aux fruits	Mimolette à la coupe	
 DESSERTS	1 Crème dessert vanille 2 3	Fruit BIO (selon arrivage)	Cocktails de fruits au sirop	 Gâteau des pénombres aux éclats d'orange(oeufs BIO) Pour tous les anniversaires du mois	



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