



Restauration pour collectivité  
01570 MANZIAT  
Tel : 03 85 23 99 23  
Fax : 03 85 30 16 30  
Site internet : www.rpc01.com

# Menu mensuel

Réalisé en collaboration avec  
une diététicienne

SP : sans porc

SV : sans viande

AB : produit issu de la filière bio

\* plat végétarien



## Du 1er au 2 OCTOBRE 2020

<b>Jeudi</b>	Salade verte	Longe de porc braisé SV/SP:Croustillon colin	Flageolets	Fournol à la coupe	Prune
<b>Vendredi</b>	Salade endives vinaig	Filet lieu oseille	Purée légumes verts	Mimolette à la coupe	Nappé au caramel

## Du 5 au 9 OCTOBRE

<b>Lundi</b>	Concombre à la crème de ciboulette	Boulette bœuf sce ketchup SV:Haché cabillau poireau	P de T sautées aux herbes	Coulommier à la coupe	Flan au chocolat
<b>Mardi</b>	Salade de riz au maïs	Beaufilet de colin au beurre blanc	Brocolis	Yaourt panier fruits mixés	Pomme
<b>Mercredi</b>					
<b>Jeudi</b>	Carotte râpée vinaigrette à l'orange	Aiguillette poulet crème SV:Filet lieu aux olives	Semoule	Saint moret	Compote de fruits
<b>Vendredi</b>	Salade de lentilles	*Œufs à la crème	Epinards	Petit nova aromatisé	Kiwi

## Du 12 au 16 OCTOBRE

<b>Lundi</b>	Salade multi-feuille	Poulet roti au jus SV:Tajine de poisson	Mousseline de panais	Tome noire à la coupe	Ananas au sirop
<b>Mardi</b>	Choux romanesco ravigotte	Normandin veau au jus SV: *Crousti fromage	Coquillettes	Yaourt fermier au citron	Prune
<b>Mercredi</b>					
<b>Jeudi</b>	Chou rouge aux pommes vinaigrette	Roti de dinde au jus SV:Poisson doré au beurre	Blettes parmentière	Fromage blanc	Gâteau au yaourt
<b>Vendredi</b>	Carotte et fenouil en salade	Filet de lieu au citron vert	Blé au beurre	Petit suisse nature	Banane

