



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 04 au 08 DECEMBRE

Lundi	*Salade de haricot vert vin. balsamique	Cordon bleu de volaille SV:*Nugget's de blé	Petits pois	Fromage blanc	Pomme BIO
Mardi	*Chou blanc vinaigrette	Roti de porc sce charcutière SP/SV:Haché saumon basq.	Potato Wedges	Emmental à la coupe	Liégeois vanille
Mercredi					
Jeudi	Cervelas SV/SP:Acras de morue	Beaufilet de colin au beurre blanc	Brocolis à la crème	Petit suisse nature	Compote de pommes BIO maison à la vanille
Vendredi	*Carottes rapées vinaigrette au miel	Paupiette de poisson sauce oseille	Pâtes papillons	Fromy	Crème au chocolat maison

Du 11 au 15 DECEMBRE

Lundi	*Brocolis sauce tartare	*Quenelle nature sce milanaise	Riz	Coulommiers à la coupe	Kiwi BIO
Mardi	*Salade de pommes de terre	Sauté de porc façon colombo SV/SP:*Boulette végé tomate	Haricots verts BIO persillés	Tomme grise à la coupe	Nappé au caramel
Mercredi					
Jeudi	*Cœur de laitue	Poisson meunière	Lentilles BIO local	Yaourt nature fermier	Orange
Vendredi	*Salade chinoise	Rosbif moutardé SV:*Omelette provençale	Purée de potiron	Saint-Moret BIO	Donut au sucre

Du 18 au 22 DECEMBRE

Lundi	*Taboulé à base de semoule BIO	Roti de dinde au thym SV:Beaufilet colin sce aioli	Chou-fleur à la crème	Fromage blanc	Clémentine
Mardi	*Salade nantaise	*Cappelletti 5 fromages		Cro'lait BIO	Cocktail de fruits au sirop
Mercredi					
Jeudi	*Salade du puy (lentilles BIO local)	*Pané sarrasin/lentilles aux poireaux	Carottes	Petit suisse nature	Poire
Vendredi		MENU	DE	NOËL	



Vendredi 22 décembre

Pâté croûte

● Terrine de saumon

*

Financière de volaille aux girolles & feuilleté

SV: ● Financière de quenelles champignons & feuilleté

*

● Pommes dauphines

*

Saint-Marcellin IGP

*

Moelleux maison chocolat griottes (oeufs BIO)
& Papillotes

