



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 2 au 5 AVRIL

Lundi		FÉRIÉ			
Mardi	*Salade de riz	Croque monsieur SV/SP:*Tarte au fromage	Carottes	Coulommiers à la coupe	Pomme BIO
Mercredi					
Jeudi	*Salade bretonne	*Sauce veggio bolo à l'égréné végétal BIO	Blé au beurre	Yaourt ETREZ nature sucré	Orange
Vendredi	*Concombres sauce kebab	Grignotte de poulet barbecue SV:Poisson meunière	Poêlée mexicaine	Fondu carré président	Carameloo cake maison (œufs BIO)

Du 8 au 12 AVRIL

Lundi	Pâté de campagne SV/SP:*Nem légumes	Poisson doré au beurre	Gratin de brocolis	Fromage blanc	Kiwi BIO
Mardi	*Salade multi-feuille	*Quenelle nature sauce Aurore	Riz BIO	Tomme grise à la coupe	Nappé au caramel
Mercredi					
Jeudi	*Taboulé	Emincé dinde tomate basilic SV:*Omelette basquaise	Petit pois	Vache picon	Compote de pommes BIO maison à la vanille Chocnut's cake maison (œufs BIO)
Vendredi	*Salade coleslaw	Haché de saumon à l'aneth	Pommes noisettes	Petit suisse aromatisé	

VACANCES DE PRINTEMPS

Du 29 AVRIL au 3 MAI

Lundi	*Macédoine de légumes	Lasagne à la bolognaise	SV:*Ravioli oriental BIO	Yaourt aromatisé	Compote de pommes maison
Mardi	*Salade de riz BIO	Rôti de dinde au jus SV:*Nugget's de maïs	Jeunes carottes	Edam à la coupe	Liégeois vanille
Mercredi					
Jeudi	*Salade verte	Steak haché sce andalouse SV:*Aiguillettes végé BIO	Pommes noisettes	Carré ligueil à la coupe	Pomme
Vendredi	*Salade fraîcheur	Sauté de volaille créole SV:Haché cabillaud oseille	Petit pois	Petit suisse aux fruits	Gâteau chocolat et poires base œufs BIO