



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

PC : Plat complet

Du 10 au 14 MARS

| | | | | | |
|-----------------|--|---|-------------------------------|----------------------------|---------------------------------|
| Lundi | *Salade haricots verts BIO vinaig. Balsa. | *Raviolis BIO légumes soleil | | Petit suisse aux fruits | Clémentine |
| Mardi | *Salade verte | Quiche lorraine SV/SP : * Roulé au fromage | *Petits pois Bio | Camembert à la coupe | Bugnes |
| Mercredi | | | | | |
| Jeudi | *Céleris rémoulade | *Quenelles nature sce Aurore | *Riz | Fromage blanc | Compote de pommes BIO maison |
| Vendredi | *Salade de pomme de terre persillée | Nugget's de poisson | *Chou fleur à la mimolette | Croq'lait Bio | Mousse au chocolat |

Du 17 au 21 MARS

| | | | | | |
|-----------------|--|--|----------------------------|----------------------------------|--|
| Lundi | *Betterave cuite vinaigrette | Steak haché sce andalouse SV : *Sce veggie bolo à l'égréné végétal BIO les 2 plats servis avec *Coquillettes | | Brie à la coupe | Orange |
| Mardi | Mousson de canard *Crêpe au fromage | Filet de hoki MSC au beurre blanc | *Printanière de légumes | Vache qui rit BIO | Cocktail de fruits au sirop |
| Mercredi | | | | | |
| Jeudi | *Cœur de laitue | *Gratin Savoyard | | Petit suisse nature | Banane BIO |
| Vendredi | *Salade riz | Cordon bleu de volaille SV : Poisson pané | *Epinards béchamel | Saint Nectaire à la coupe AOP | Crème vanille maison base de lait BIO |

Du 24 au 28 MARS

| | | | | | |
|-----------------|---------------------------------------|---|---------------------------------|------------------------------|--|
| Lundi | *Taboulé semoule BIO | Poulet à la brésilienne SV : *Acras de morue | *Jardinière de légumes | Petit nova aromatisé | Kiwi |
| Mardi | *Salade coleslaw | Chipolatas SV/SP : *Tarte au fromage | *Lentilles BIO LOCAL | Coulommiers à la coupe | Nappé au caramel |
| Mercredi | | | | | |
| Jeudi | *Salade bretonne | *Emincé végétal BIO sce crème paprika | *Riz | Yaourt ETRÉZ nature sucré | Poire |
| Vendredi | *Salade d'endives à la parmentière | Tranche de colin façon fish & chips | *Haricots verts à l'anglaise | Emmental à la coupe | Gâteau chocolat et poires base œufs BIO |

Du 31 MARS au 4 AVRIL

| | | | | | |
|-----------------|----------------------|--|--------------------------|-----------------------------|--|
| Lundi | *Œuf dur mayonnaise | Rosbeef marengo SV:*Pané blé emmental épinards | *Carottes | Fromage blanc | Pomme BIO |
| Mardi | *Salade Chinoise | Haché de cabillaud à la catalane | *Pommes noisettes | Tomme blanche à la coupe | Liégeois vanille |
| Mercredi | | | | | |
| Jeudi | *Salade multifeuille | Macaronis - Sauce carbonara SV/SP:Macaronis - Boulettes végé BIO sce tomate | | Saint-Môret | Marmelade de pommes BIO aux fruits rouges |
| Vendredi | *Salade fraîcheur | *Nem aux légumes | *Chou-fleur en gratin | Petit suisse nature | Génoise aux myrtilles (œufs BIO) |