



















		LUNDI 22	MARDI 23	MERCREDI 24	JEUDI 25	VENDREDI 26
Entrées	1	 Salade de haricots verts vinaigrette balsamique	 Taboulé (Semoule <b>BIO</b> )		 Betteraves cuites vinaigrette (Betteraves <b>BIO</b> )	 Cœur de laitue
	2	 Macédoine de légumes	Salade piémontaise *		 Chou-fleur à la vinaigrette	 Concombre à la Grecque
	3					
Plats	1	 Chili con carne	 Croque au fromage		 Bœuf bourguignon	 Beaufilet de colin au beurre blanc
	2	 Quenelle de carpe sauce Nantua	 Chipolatas régionale *		 Boulettes végétariennes tomate mozzarella	Escalope viennoise
	3					
Accompagnement	1	 Riz <b>BIO</b>	 Carottes		 Purée de pommes de terre	 Petits pois
Laitages	1	Yaourt nature fermier Désiris <b>HVE</b>	Brie à la coupe		Tomme noire à la coupe	Fromage blanc
	2	Bûchette mélange à la coupe	Carré frais		Petit suisse nature	Crème de gruyère
	3					
Desserts	1	Pomme	Flan vanille		Pastèque	Moelleux aux fruits (Œufs <b>BIO</b> )
	2	Pêche	Mousse au chocolat		Banane	

3



Pour tous les anniversaires du mois

Plat végétarien Origine de nos viandes Plat sans viande \* Plat avec du porc PC Plat complet

Siège social : ZA Lavy 01570 MANZIAT 03 85 23 99 23 [www.rpc01.com](http://www.rpc01.com)



Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.