


 Plat végétarien

 Plat sans viande

 Origine de nos viandes

* = Plat avec du porc
(PC) = Plat complet


RESTAURATION POUR COLLECTIVITES

Menu "Bio"

1 produit bio/jour

DU 09/06/2025 AU 13/06/2025

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

lundi 9

mardi 10

jeudi 12

vendredi 13



1
2

ENTRÉES 3

 Betterave cuite vinaigrette

 Melon

 Coeur de laitue

 Salade fraîcheur




1
2
3


PLATS

 Filet de colin MSC à la normande

 Aiguillettes de poulet à la bressanne

 Tomate farcie veggio sauce tomate

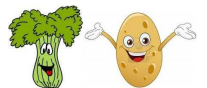
 Roti de dinde sauce à l'indienne

 Nem aux légumes

 Sauté de porc* marengo

 Poissonnette


 Pané blé emmental et épinards




Accompagnement

Jour férié

 Riz

 Polenta crémeuse à base de lait BIO

 Haricot vert persillé base de haricot BIO



1
2
3

LAITAGES

Rondelé nature

Pont l'évêque AOP à la coupe

Yaourt fermier local



1
2
3

DESSERTS

Compote de pommes BIO maison à la vanille

Liégeois vanille caramel

Banana Dream Cake maison



Pour tous les anniversaires du mois


RESTAURATION POUR COLLECTIVITES

Siège social : ZA Lavy 01570 MANZIAT - Tél : 03 85 23 99 23 - Site internet : <https://www.rpc01.com>