

**RPC**  
RESTAURATION POUR COLLEGE

# Menu Chandeleur

# Menu BIO

Du 02/02/2026 au 06/02/2026 1 produit bio/jour

LUNDI 02			MARDI 03	MERCREDI 04	JEUDI 05	VENDREDI 06	
Entrées	1		Velouté de potiron		Salade d'endives à la parmentière		
	2		Brocolis sauce aïoli				Crêpe au fromage
	3						
Plats	1		Rosbeef à l'ancienne		Tajine de poulet		Bouchées BIO courgettes & feta au curry
	2		Filet de colin d'Alaska MSC meunière		Curry de pois chiches		Longe de porc à la Dijonnaise *
	3		Finger à la mozzarella				Sauce Italienne végétale aux pépites veggie BIO
Accompagnement	1		Haricots verts persillés base de haricots BIO		Semoule BIO		Jeunes carottes
Laitages	1		Petit suisse nature		Coulommiers à la coupe		Macaronis
	2						
	3						
Desserts	1		Crêpe sucrée		Kiwi		Clémentine
	2						
	3						Flan au chocolat à base de lait BIO

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



Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.