


















Menu Bio

Du 14/09/2026 au 18/09/2026

		LUNDI 14	MARDI 15	MERCREDI 16	JEUDI 17	VENREDI 18
Entrées	1	 Taboulé	 Ciselée d'iceberg		 Melon	 Macédoine de légumes
	2				 Concombre tzatziki	
Plats	1	 Roti de dinde au thym	 Coquillette BIO LOCAL semi-complètes jambon* (PC)		 Moussaka de boeuf (PC)	 Blanquette de poisson MSC
	2	 Roulé au fromage	 Cappelletti 5 fromages sce ricotta (PC)		  Moussaka végétarienne (PC)	 Tomate farcie veggie sauce tomate
Accompagnement	1	 Chou-fleur en gratin				 Riz BIO
Laitages	1	Fromage blanc nature	Brie à la coupe		Yaourt BIO au sucre de canne	Carré frais
	2					
Desserts	1	Pomme BIO	Mousse au chocolat du Chef		Eclair à la vanille	Pastèque
	2					Prune (sous réserve)

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

 Siège social : ZA Lavy 01570 MANZIAT
  03 85 23 99 23
  www.rpc01.com

 Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.