RPC
RESTAURATION POUR COLLECTIVITES

# Menu 20% Bio

**1 produit BIO par jour**

Du 14/12/2026 au 18/12/2026

| | | LUNDI 14 | MARDI 15 | MERCREDI 16 | JEUDI 17 | VENDREDI 18 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Entrées | 1 | Salade de riz (riz BIO) | Chou blanc à la vinaigrette | | Salade iceberg | Mousson de canard |
| | 2 | | | | | Terrine de potiron & légumes anciens |
| Plats | 1 | Boulettes végétariennes tomate mozzarella | Sauté de veau à la Dijonnaise | | Beaufilet de colin sauce aïoli | Fricassée de dinde à la crème de marrons |
| | 2 | Jambon grillé* sauce Madère | Nugget's veggies | | Haricots rouges à la mexicaine | Emincé véggie aux morilles |
| Accompagnement | 1 | Haricots verts en persillade | Jardinière de légumes | | Semoule | Pommes dauphines |
| Laitages | 1 | Petit nova aromatisé | Gouda à la coupe | | Rondelé nature | Saint-Marcellin IGP à la coupe |
| | 2 | | | | | |
| Desserts | 1 | Kiwi | Orange BIO | | Compote de pommes BIO maison au sirop de litchi | Bûche pâtissière parfum chocolat & papillotes |
| | 2 | | | | | |

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

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

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