





















		LUNDI 31	MARDI 01	MERCREDI 02	JEUDI 03	VENREDI 04
Plats	1	 Filet de hoki MSC sauce citron	  Sauce italienne veggie		 Chili con carne	 Pépites colin 3 céréales
	2	 Pané blé emmental et épinards	 Steak haché de boeuf sce ketchup		  Quenelle nature sce Aurore	  Oeufs à la crème
Accompagnement	1	 Haricots verts en persillade	 Macaronis <b>BIO</b>		 Riz <b>BIO</b>	 Epinards béchamel
	2	 Pommes de terre vapeur	 Carottes		 Courgettes aux herbes de provence	 Pommes noisettes
Laitages	1	Petit suisse nature	Cantadou		Edam à la coupe	Yaourt fermier brassé <b>HVE</b> Désiris à la vanille
	2					
Desserts	1	Pomme <b>BIO</b>	Compote aux fruits rouges maison		Prune (sous réserve)	Moelleux au caramel (oeufs <b>BIO</b> )
	2					

 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.