



Plat végétarien



Plat sans viande



Origine de
nos viandes

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



RESTAURATION POUR COLLECTIVITES

Menu "Self bio"

1 produit bio/jour

DU 02/06/2025 AU 06/06/2025

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec notre diététicienne.

lundi 2

mardi 3

jeudi 5

vendredi 6



1

Macédoine de légumes

2

Brocolis ravigote

3

Sardines

ENTRÉES

Salade des rizières

Salade mexicaine

Terrine de légumes

Salade verte BIO

Radis beurre

Acras de morue

Courgettes râpées

Pastèque

Crème de foie*



1

Steak haché
sauce andalouse

2

Haché saumon sce tomate
et basilic

3

PLATS

Jambon grillé*

Crêpe au fromage

Poisson doré au beurre

Brandade provençale/pois
chiches(PC)

Hachis parmentier
(PC)

Cervelas obernois*

Pépites colin 3 céréales

Cordon bleu de
volaille

Quenelle nature
à la forestière



1

Torsades

2

Salsifis persillés

3

Accompagnement

Carottes BIO

Flageolets

Purée de pomme de
terre

Blettes persillées

Epinards béchamel

Polenta crémeuse



1

Petit suisse aromatisé

2

Mimolette à
la coupe

3

Fromage enveloppé

LAITAGES

Coulommiers à la
coupe

Fondu carré président

Yaourt nature

Saint Nectaire à
la coupe AOP

Yaourt fermier local

Fromage enveloppé

Fromage blanc

Mini cabrette

Camembert à la
coupe



1

Pomme BIO

2

Pêche plate

3

Eclair à la vanille

DESSERTS

Mousse au chocolat

Crème onctueuse
au caramel

Abricot

Nectarine

Banane

Riz au lait

Gâteau à la noix de coco
base d'oeufs BIO

Gaufre liégeoise
nappée chocolat

Pêche



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