



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 16/06/2025 AU 20/06/2025

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec notre diététicienne.

lundi 16

mardi 17

jeudi 19

vendredi 20



1

Pâté crouste*



Salade douceur



Pastèque



Salade paysanne

2



Crêpe au fromage



Radis beurre



Salade multifeuille



Chou-fleur
sauce tartare

3



Salade verte batavia

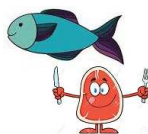
Terrine de campagne*



Terrine de poisson

Roulade de volaille

ENTRÉES



1



Omelette à la
provençale



Filet de lieu MSC à
l'oseille



Moussaka de boeuf
(PC)



Sauce carbonara*

2



Poulet rôti au jus



Gardiane de boeuf



Moussaka végétarienne
(PC)



Haché de cabillaud
façon niçoise

3



Paupiette de volaille
au jus



Tortilla galette

PLATS



1



Brocolis à la
crème



Pommes noisettes



Ratatouille



Coquillettes BIO
au beurre

2



Riz



Poêlée mexicaine (h.rouge/
poivron/tomate/maïs)



Flageolets



Julienne de légumes

Accompagnement



1

Carré ligueil à la
coupe

Petit suisse nature

Saint-Môret BIO

Fromage blanc

2

Bulgy aux fruits
mixés

Vache qui rit BIO

Yaourt local circuit-court

Emmental à la coupe

3

Fromage enveloppé

Saint Nectaire à
la coupe AOP

Tendre bleu
à la coupe

Fromage enveloppé

LAITAGES



1

Pomme BIO

Cocktail fruits exotiques

Donut au sucre

Cerise

2

Pêche

Compote de poires

Gâteau basque

Banane

3

Crêpe demi lune
fourré au chocolat

Flan pâtissier

Nectarine

Tarte pépites chocolat

DESSERTS



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