


























		LUNDI 22	MARDI 23	MERCREDI 24	JEUDI 25	VENREDI 26
Entrées	1	 Salade de haricots verts vinaigrette balsamique	 Taboulé (Semoule BIO)		 Betteraves cuites vinaigrette (Betteraves BIO)	 Cœur de laitue
	2	 Macédoine de légumes	Salade piémontaise *		 Chou-fleur à la vinaigrette	 Concombre à la Grecque
	3	Friad à la viande *	 Salade multifeuille		 Surimi mayonnaise	Saucisson sec *
Plats	1	 Chili con carne	 Croque au fromage		 Bœuf bourguignon	 Beaufilet de colin au beurre blanc
	2	 Quenelle de carpe sauce Nantua	 Chipolatas régionale *		 Boulettes végétariennes tomate mozzarella	Escalope viennoise
	3	 Chili sin carne				 Pané blé emmental et épinards
Accompagnement	1	 Riz BIO	 Carottes		 Purée de pommes de terre	 Petits pois
	2	 Brocolis	 Cocos sauce tomate		 Haricots plats au beurre	 Boulgour
Laitages	1	Yaourt nature fermier Désiris HVE	Brie à la coupe		Tomme noire à la coupe	Fromage blanc
	2	Buchette mélange à la coupe	Carré frais		Petit suisse nature	Crème de gruyère
	3	Fromage enveloppé	Frulos		Fromage enveloppé	Coulommiers à la coupe
Desserts	1	Pomme	Flan vanille		Pastèque	Moelleux aux fruits (œufs BIO)
	2	Pêche	Mousse au chocolat		Banane	

3

Crêpe demi-lune

Nectarine

Crème onctueuse au
caramel



Pour tous les
anniversaires du mois

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

📍 Sièges social : ZA Lavy 01570 MANZIAT 📞 03 85 23 99 23 🌐 www.rpc01.com

i

Ces menus ont été réalisés en
collaboration avec notre diététicienne.