



























Menu Self bio

Du 21/09/2026 au 25/09/2026

		LUNDI 21	MARDI 22	MERCREDI 23	JEUDI 24	VENREDI 25
Entrées	1	 Salade de perles aux 3 couleurs	 Courgettes râpées		 Tomate	 Salade verte BIO
	2	 Salade de cocos en persillade	 Céleris rémoulade		 Salade chinoise	 Choux rouge maïs
	3	 Salade multifeuille	Salade piémontaise*		Salami*	 Macédoine de légumes
Plats	1	 Aiguillette de volaille à la crème	 Boeuf Stroganov		 Croque au fromage	 Filet de colin MSC à l'oriental
	2	 Samoussa aux légumes	 Omelette sauce milanaise		 Sauté de porc* Tandoori	Crêpe jambon*/fromage
	3	 Filet de lieu MSC scc bonne femme				
Accompagnement	1	 Carottes BIO	 Riz BIO		 Petit pois	 Flan de légumes d'Eté
	2	 Spaghettis	 Ratatouille		 Endives parmentière à la crème	 Pennes
Laitages	1	Yaourt local ETREZ	Pont l'évêque AOP à la coupe		Saint-môret	Petit suisse nature
	2	Petit louis tartine	Tartare		Fromage blanc nature	Coulommiers à la coupe
	3	Munster à la coupe AOP	Yaourt panier fruits mixés		Tendre bleu à la coupe	Fromage enveloppé
Desserts	1	Cocktail de fruits au sirop	Liégeois vanille caramel		Banane BIO	Beignet au chocolat
	2	Poire	Crème dessert vanille		Pomme	Panacotta
	3	Riz au lait	Prune (sous réserve)		Moelleux aux myrtilles	Kiwi

 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.