RPC
RESTAURATION POUR COLLECTIVITES

Menu Self bio

Du 30/11/2026 au 04/12/2026

		LUNDI 30	MARDI 01	MERCREDI 02	JEUDI 03	VENDREDI 04
Entrées	1	Cervelas*	Betterave cuite vinaigrette		Coeur de laitue	Céleris sauce ravigote
	2	Salade forestière	Poireau cuit béarnaise		Chou rouge aux lardons* vinaigrette	Endives aux noix
	3	Achard de légumes	Jambon de dinde		Mousson de canard	Salade espagnole
	4	Potage façon Saint-Germain	Velouté du potager		Potage cultivateur	Velouté forestier
Plats	1	Colombo de poulet	Crispy veggies BIO		Crozets au jambon* (Plat Complet)	Filet de lieu MSC forestière
	2	Risotto au parmesan (plat complet)	Saucisse* de Toulouse Régionale		Crozets à la courge (Plat Complet)	Paupiette de veau au jus forestier
	3	Quenelle de brochet sauce crustacés	Lasagne épinards ricotta (PC)		Filet de Colin d'Alaska MSC meunière	Pizza 4 fromages
Accompagnement	1	Carottes	Lentilles BIO LOCAL		Crozets	Petit pois
	2	Riz	Haricots verts en persillade		Blettes poulette	Pâtes tricolore
Laitages	1	Yaourt BIO au sucre de canne	Samos		Croq'lait BIO	Tomme fermière locale
	2	Mimolette à la coupe	Fromage blanc nature		Tendre bleu à la coupe	Petit suisse aux fruits
	3	Fromage enveloppé	Pont l'évêque AOP à la coupe		Bulgy aux fruits mixés	Fromage enveloppé
Desserts	1	Kiwi	Compote de pommes maison à la vanille		Ile flottante	Muffin aux pépites de chocolat (oeufs BIO)
	2	Clémentine	Pomme cuite à la gelée de groseille		Oeufs à la neige	Crème dessert saveur praliné
	3	Mousse au chocolat	Beignet à la framboise		Novly au caramel	Kiwi
	4				Banane	

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

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

Siège social : ZA Lavy 01570 MANZIAT · 03 85 23 99 23 · www.rpc01.com