RPC
RESTAURATION POUR COLLECTIVITES

Menu Self bio

Du 07/12/2026 au 11/12/2026

		LUNDI 07	MARDI 08	MERCREDI 09	JEUDI 10	VENDREDI 11
Entrées	1	Taboulé (semoule BIO)	Salade verte		Carottes rapées BIO vinaigrette balsamique	Rosette*
	2	Salade du puy (lentilles BIO/LOCAl)	Salade niçoise		Avocat/mayonnaise	Salade baltique
	3	Chou romanesco ravigote	Pavé au poivre*		Terrine de poisson	Mâche vinaigrette
	4	Soupe paysanne	Potage façon Saint-Germain		Soupe du Puy	Velouté du potager
Plats	1	Poulet rôti au jus	Blanquette de poisson MSC		Croque au fromage	Filet de hoki MSC sauce bonne femme
	2	Cordon bleu végétal	Quenelle nature sce Aurore		Choucroute* (Plat complet)	Samoussa aux légumes
	3	Dos colin doré au beurre	Roti de dinde à l'africaine		Poisson pané	Escalope viennoise
	4		Rôti de dinde à l'africaine			
Accompagnement	1	Purée de légumes	Riz BIO		Choucroute et pommes vapeur	Epinard branche en béchamel(lait BIO)
	2	Pommes rösties	Brocolis		Haricots plats persillés	Spaghettis
	3					
Laitages	1	Fromage blanc nature	Saint-Paulin à la coupe		Yaourt fermier brassé HVE Désiris à la fraise	Brie à la coupe
	2	Buchette mélange à la coupe	Tartare		Fraidou	Petit suisse nature
	3	Fromage enveloppé	Yaourt panier fruits mixés		Camembert à la coupe	Fromage enveloppé
Desserts	1	Poire	Liégeois au chocolat		Ananas au sirop	Clémentine BIO
	2	Orange	Crème dessert vanille		Compote pomme/framboise	Pomme
	3	Chouquette pur beurre	Kiwi		Compote pomme framboise	Chausson aux pommes
	4				Flan saveur vanille	

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