

Menu Bio Mensuel

Du 07/09/2026 au 11/09/2026

		LUNDI 07		MARDI 08		MERCREDI 09		JEUDI 10		VENDREDI 11	
Entrées	1		Carottes rapées		Salade de lentilles (lentilles BIO LOCAL)				Salade verte		Cervelas*
	2		Concombre,maïs,tomate vinaigrette		Salade espagnole				Chou blanc à la vinaigrette		Nem aux légumes
Plats	1		Tajine de poulet		Bouchées BIO tomate mozza				Hachis parmentier (PC)		Filet de lieu MSC et sa sce citron
	2	 	Curry de pois chiches		Saucisse* de Toulouse Régionale				Gratin de perles aux céréales et courgettes(PC)		Végétal façon meunière
Accompagnement	1		Semoule BIO		Brocolis à la crème						Ratatouille
Laitages	1		Buchette mélange à la coupe		Cantal à la coupe AOP				Chanteneige BIO		Petit nova BIO aromatisé
	2		Petit moulé		Velouté fruit				Fromage blanc nature		Saint Nectaire à la coupe AOP
Desserts	1		Crème dessert vanille		Banane				Pêche cuite à la gelée de groseille		Raisins
	2		Liégeois au chocolat		Prune (sous réserve)				Compote de pommes et de fraises		Poire
	3								Compote pomme fraise		



Plat végétarien



Origine de nos viandes



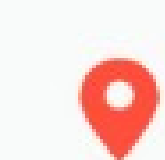
Plat sans viande



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.