






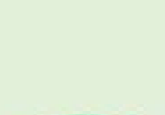















Menu Bio 50%

Du 28/09/2026 au 02/10/2026

		LUNDI 28	MARDI 29	MERCREDI 30	JEUDI 01	VENREDI 02
Entrées	1	 Salade de riz (riz BIO)	 Coeur de laitue		 Salade coleslaw à base de carottes BIO	 Concombre au fromage blanc
	2		 Chou blanc à la vinaigrette		 Endives entières	 Mélange tendre pousse
	3				 Salade d'endives vinaigrette	
Plats	1	 Emincé de dinde basquaise	  Pois chiches crémeux aux épices douces		Jambon grillé* sauce Madère	 Filet de Colin d'Alaska MSC meunière
	2	 Boulettes de lentilles BIO	 Gratin de poisson MSC		 Nem aux légumes	 Croq veggie fromage
Accompagnement	1	 Petits pois BIO	 Torsades BIO		 Purée de pommes de terre	 Gratin de courgettes
Laitages	1	Petit nova BIO aromatisé	Croq'lait BIO		Camembert BIO à la coupe	Yaourt BIO à la vanille
	2		Fromage blanc nature		Brebicrème	Cantafrais
Desserts	1	Kiwi BIO	Compote pomme coupelle (stock)		Nappé au caramel	Gâteau de poires & pépites de chocolat (oeufs BIO)
	2				Mousse au chocolat	Chou à la vanille

 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.