



RPC

RESTAURATION POUR COLLECTIVITÉS

Menu Chandeleur

Menu BIO HEBDO

Du 02/02/2026 au 06/02/2026

1 produit bio/jour + 1 menu bio / semaine

LUNDI 02			MARDI 03	MERCREDI 04	JEUDI 05	VENDREDI 06
Entrées	1	Velouté de potiron	Salade d'endives à la parmentière		Mortadelle*	Salade verte BIO
Plats	2	Brocolis sauce aïoli	Salade Florida		Crêpe au fromage	
Accompagnement	3					
Plats	1	Rosbeef à l'ancienne	Tajine de poulet		Bouchées BIO courgettes & feta au curry	Sauce bolognaise
Plats	2	Filet de colin d'Alaska MSC meunière	Curry de pois chiches		Longe de porc à la Dijonnaise*	Paupiette de saumon sauce aneth
Plats	3	Finger à la mozzarella				Sauce Italienne végétale aux pépites veggies BIO
Accompagnement	1	Haricots verts persillés base de haricots BIO	Semoule BIO		Jeunes carottes	Macaronis BIO
Laitages	1	Petit suisse nature	Coulommiers à la coupe		Yaourt nature fermier Désiris HVE	Rondelé nature BIO
Laitages	2	Cantadou	Fromage blanc		Samos	
Laitages	3					
Desserts	1	Crêpe sucrée	Kiwi		Clémentine	Flan au chocolat à base de lait BIO
Desserts	2		Poire		Pomme	
Desserts	3					



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.