
















Menu Froid

Du 14/09/2026 au 18/09/2026

		LUNDI 14	MARDI 15	MERCREDI 16	JEUDI 17	VENREDI 18
Entrées	1	 Radis beurre	 Ciselée d'iceberg	 Tomate	 Melon	 Pastèque
	2					
Plats	1	 Rôti de dinde froid	 Poulet rôti froid	 Escalope volaille pochée	 Pizza au fromage	 Terrine de poisson
	2	  Oeuf dur & mayonnaise	 Tarte au fromage froide	 Terrine de légumes	 Pâté croûte*	Roulade de volaille et cornichons
Accompagnement	1	 Salade western	 Salade de coquillettes BIO LOCAL semi-complètes	 Salade de pomme de terre	 Taboulé	 Salade de riz à base de riz BIO
	2	 Chips sachet	 Chips sachet	 Chips sachet	 Chips sachet	 Chips sachet
Laitages	1	Fromage blanc nature	Yaourt aromatisé	Fondu Croq lait	Yaourt BIO au sucre de canne	Carré frais
	2	Carré ligueil à la coupe	Crème de gruyère	Petit suisse nature	Fournol à la coupe	Petit suisse aux fruits
Desserts	1	Pomme	Banane	Pomme	Poire	Prune (sous réserve)
	2	Donut nappé chocolat	Mousse au chocolat du Chef	Madeleine pépites chocolat	Eclair à la vanille	Mini-roulé chocolat

 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.