

Elaboré et/ou cuisiné sur place  
 RPC

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE  
 Produit issu de la filière bio

Origine de nos viandes

\* = Plat avec du porc  
 Plats sans viande

**Menu Choix**  
 DU 30/09/2019 AU 04/10/2019

RPC  
 Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 30	mardi 1		jeudi 3	vendredi 4
<b>ENTRÉES</b>	1 Soupe paysanne 2 Betteraves rouges à la grenadine	Mortadelle* Acras de morue		Coeur de laitue (circuit-court) Concombre à la menthe (circuit-court)	Tomate Salade florida (circuit-court)
<b>PLATS</b>	1 Spaghettis à la Bolognaise (plat complet)(cir.court) 2 Spaghetti aux légumineuses (plat complet)	Aiguillette de poulet au jus(circuit-court) Brochette de poisson panée		Feuilleté hot-dog* (circuit-court) Omelette nature	Poissonnette Grignotte de poulet (circuit-court)
<b>Accompagnement</b>		Courgettes mornay (circuit-court)		Jardinière de légumes (circuit-court)	Epinards
<b>LAITAGES</b>	Tartare Petit suisse nature	Danone nature Port salut à la coupe		Frulos Bleu des dômes à la coupe	Tome grise à la coupe Carré frais
<b>DESSERTS</b>	Poire Pomme (circuit-court)	Biscuit de savoie Pour tous les anniversaires du mois		Banane Raisin	Mousse au chocolat Semoule vanille sur lit caramel

