



Elaboré
et/ou cuisiné
sur place



Produit
issu de la
filière bio



Origine de
nos viandes

* = Plat avec du porc

Plat sans viande



Restauration Pour Collectivités

Menu Choix

DU 20/04/2015 AU 24/04/2015

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

Mange avec tes doigts

lundi 20

mardi 21

mercredi 22

jeudi 23

vendredi 24



1
2

Salade verte
batavia feuille de chêne
 Pamplemousse

Pâté de campagne*
 Rillettes de poisson

Concombre et maïs
vinaigrette
 Pastèque

Melon
 Carottes rapées



Radis

ENTRÉES 3



1
2

Gardiane de boeuf
 Quenelle lyonnaise
sauce langoustine

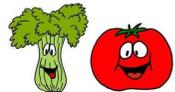
Roti de dinde au jus
 Crousti au fromage

Aiguillettes de poisson
aux céréales
 Saucisson chaud*

Poitrine de veau farcie
au jus
 Colin doré au beurre

Frites de poulet
 Nugget's de poisson

VIANDES 3



LÉGUMES

Riz

Courgettes à la provençale

Gratin de macaronis

Epinards

Pommes noisettes



FROMAGES 3

Fondu carré président
Camembert à la
coupe

Frutos

Saint-Félicien à
la coupe
Yaourt nature
yoplait

Saint moret

Petit suisse nature
Danone aromatisé

Yaourt au sucre
de canne
Tome blanche
à la coupe

Emmental à la coupe



DESSERTS 3

Flan nappé au caramel
Liégeois au chocolat

Banane
Compote pommes

Compote pomme/myrtilles
Pomme

Gâteau au yaourt
Roulé chocobar

Fruit de saison
(selon arrivage)
Glace batonnet
à la vanille



Siège social : ZA Lavy 01570 MANZIAT - Tél : 03 85 23 99 23 - Fax : 03 85 30 16 30 - Site internet : <http://www.rpc01.com>