



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 06/07/2015 AU 10/07/2015

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

Menu barbecue

lundi 6

mardi 7

mercredi 8

jeudi 9

vendredi 10



1
2

ENTRÉES 3

Tomate cerise

Radis



Salade de perles
marine



Salade de lentilles



Terrine de légumes

Melon

Carottes rapées



Brocolis ravigotte



Mélange tendre pousse



1
2

VIANDES 3



Brochette volaille
sauce barbecue



Brochette de poisson
marinée



Moussaka de boeuf
(plat complet)



Omelette nature



Emincé bressan



Filet de colin
acidulée



Rôti porc* au
saveur de garrigue



Soufflé nature
à la napolitaine



Spaghetti de saumon à la
bolognaise(plat complet)



Spaghettis à la
Bolognaise(plat complet)



LÉGUMES

Pommes grenaille au
sel de Guérande



Ratatouille



Riz



Haricots verts persillés



Camembert à la
coupe

Fraidou

Fondu carré président

Pâte lisse

Danone nature

Crèmeux de Bourgogne
à la coupe

Buchette mélange à la
coupe

Petit suisse nature

Petit louis tartine

Danone aromatisé



1
2

DESSERTS 3

Glace batonnet
à la vanille

Flan nappé au caramel

Marmelade de fruits



Nectarine

Pêche

Cerises(sous réserve)

Tarte aux pralines

Gâteau marbré



Abricot

Pastèque



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