

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  
 Plât sans viande

**RPC**  
 Restauration Pour Collectivités

**Menu Choix**  
 DU 10/01/2018 AU 31/01/2018

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	mercredi 10	mercredi 17	mercredi 24	Menu espagnol mercredi 31
<b>ENTRÉES</b>	1 Chou-fleur ravigotte 2 Poireaux vinaigrette au citron	1 Salade d'ébly 2 Velouté du potager	1 Mâche 2 Carottes râpées vinaigrette à l'orange	1 Mélange tendre pousse
<b>VIANDES</b>	1 Parmentier de boeuf au potiron (plat complet) 2 Dos de colin au beurre blanc	1 Tarte au fromage 2 Feuilleté charcutier*	1 Coquillettes au jambon de dinde (plat complet) 2 Gratin de coquillettes au poisson (plat complet)	1 Paëlla au poisson (plat complet) 2 Poulet à l'espagnole
<b>LÉGUMES</b>	1 Purée de potiron	1 Epinards		1 Riz safrané
<b>FROMAGES</b>	1 Frulos 2 Flan vanille	1 Saint-Marcellin à la coupe 2 Yaourt panier fruits mixés Yoplait	1 Petit suisse nature 2 Crèmeux de Bourgogne à la coupe	1 Crème chocolat à l'espagnole
<b>DESSERTS</b>	1 Galette des rois 2 Brioche ronde au sucre	1 Clémentine 2 Pomme	1 Compote de fruits 2 Oreillons d'abricots au sirop	1 Gâteau basque

