



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 24/04/2017 AU 28/04/2017

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

Menu jaune

lundi 24

mardi 25

mercredi 26

jeudi 27

vendredi 28



1

Mélange tendre pousse

Carottes rapées et sa vinaigrette balsamique

Salade bretonne

Roulade de volaille

Coeur de laitue et maïs

2

Salade coleslaw

Achard de légumes

Betterave cuite et dés de tomate vinaigrette

Surimi mayonnaise

Demi pamplemousse



ENTRÉES 3



1

Couscous garni agneau et poulet

Poisson meunière

Mijoté de boeuf

Crêpe au fromage

Aiguillette de poulet au curry

2

Couscous au poisson (plat complet)

Normandin de veau au jus

Blanquette de poisson

Quiche lorraine*

Dos de colin au curry

VIANDES 3



LÉGUMES

Semoule

Epinards

Riz

Haricots verts persillés

Purée de pomme de terre

1 Yaourt panier fruits mixés
Yoplait

Crème de gruyère

Fromage blanc
pate lisse

Cantafrais

Emmental à la coupe

2 Saint moret

Yaourt nature

Camembert à la coupe

Petit suisse aromatisé

Edam à la coupe

FROMAGES 3



1

Poire

Gâteau marbré

Ananas au sirop

Pomme

Flan vanille

2

Fruit (selon arrivage)

Cookies

Compote aux fruits rouges

Fruit (selon arrivage)

Banane



DESSERTS 3



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