

Elaboré et/ou cuisiné sur place  
 RPC

Produit issu de la filière bio  
 AB CERTIFIÉ AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Origine de nos viandes

\* = Plat avec du porc  
 Plat sans viande

**RPC**  
 Restauration Pour Collectivités

**Menu Choix**  
 DU 02/05/2018 AU 30/05/2018

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	mercredi 2	mercredi 9	mercredi 16	Menu mexicain mercredi 23	mercredi 30
<b>ENTRÉES</b>  1  2 3	Salade verte batavia Tomate	Radis beurre Concombre à la grecque	Salade piémontaise au surimi Salade de lentilles	Salade des Incas 	Melon Salade feuille de chêne
<b>PLATS</b>  1  2 3	Poulet sauce barbecue Blanquette de colin	Steak haché bouchère sauce basilic Pavé du fromager	Filet de dinde roti au romarin Tarte au fromage	Chili con carne (plat complet) Filet de poisson à la crème d'avocat	Nugget's de poisson Effilochée de poulet en persillade
<b>Accompagnement</b>  	Purée de pomme de terre	Tortis nature	Haricots verts à la tomate cuite	Blé à la mexicaine 	Epinards à la crème
<b>LAITAGES</b>  1 2 3	1 Saint-Marcellin à la coupe 2 Carré frais	1 Fromage blanc pate lisse 2 Rondelé	1 Yaourt aromatisé 2 Saint paulin à la coupe	Crème onctueuse des mayas à l'ananas 2 Yaourt aromatisé	1 Croc'lait président 2 Crèmeux de Bourgogne à la coupe
<b>DESSERTS</b>  1 2 3	1 Flan chocolat 2 Velouté fruits Danone	1 Banane 2 Compote pommes	1 Melon 2 Banane	Biscuit aux amandes effilées Pour tous les anniversaires du mois	1 Mousse au chocolat 2 Glace batonnet à la vanille