Elaboré et/ou cuisiné sur place

Produit issu de la filière bio

Origine de nos viandes

Plat à base de protéines végétales

* = Plat avec du porc

Plat sans viande

Menu Choix

DU 05/02/2020 AU 19/02/2020

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	Menu Portugais				
	mercredi 5	**mercredi 12**	**mercredi 19**		
ENTRÉES 1	Salade verte feuille chêne vinaigrette aux crevettes	Terrine aux deux poissons	Salade d'endives vinaigrette(circ-court)		
2	Rillettes de sardines	Pâté croute* (circuit-court)	Carottes et choux rouge râpés vinaigrette		
3					
PLATS 1	Brandade de morue à la portugaise(plat complet)	Grignotte de poulet au jus	Quenelle de brochet sce Nantua(circuit-court)		
2	Sauté de porc* au chorizo et olives vertes	Galette boulgour lentilles	Boulette de boeuf sauce tomate		
3					
Accompagnement	Purée de pomme de terre(circuit-court)	Haricots verts en persillade	Riz		
LAITAGES 1	Yaourt nature	Tartare	Crémeux de Bourgogne à la coupe		
2	Buchette mélange à la coupe	Petit suisse nature	Kiri		
3					
DESSERTS 1	Crêpe sucrée	Clémenvilla	Oeufs à la neige		
2		Banane	Liégeois maestro vanille		
3					

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