Plat végétarien
Plat sans viande
Origine de nos viandes
* = Plat avec du porc
(PC) = Plat complet

RPC
RESTAURATION POUR COLLECTIVITES

Menu

DU 04/12/2023 AU 08/12/2023

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

	lundi 4	mardi 5		jeudi 7	vendredi 8
ENTRÉES 1 2 3	Potage cultivateur ou Salade de haricot vert au vinaigre balsamique	Coeur de Laitue		Acras de morue ou Terrine de légumes	Carottes rapées vinaigrette au miel
PLATS 1 2 3	Nugget's de blé Cordon bleu de volaille	Haché de saumon basquaise		Beaufilet de colin au beurre blanc Poulet au curcuma	Boulettes végétales BIO sauce tomate **MENU VEGETARIEN**
Accompagnement	Petit pois	Potato Wedges		Brocolis à la crème	Pâtes papillons
LAITAGES 1 2 3	Fromage blanc ou Cantal à la coupe AOP	Emmental à la coupe ou Mini Cabrette		Petit suisse nature ou Pont l'éveque AOP à la coupe	Fromy ou Tomme Blanche à la coupe
DESSERTS 1 2 3	Pommes Bio ou Clémentines	Liégeois vanille ou Oeufs à la neige		Compote de pommes BIO maison à la vanille ou Salade D'Agrumes	Crème au chocolat maison ou Semoule vanille au lit caramel

Plat végétarien
Plat sans viande
Origine de nos viandes
* = Plat avec du porc
(PC) = Plat complet

RPC
RESTAURATION POUR COLLECTIVITES

Menu

DU 11/12/2023 AU 15/12/2023

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

	lundi 11	mardi 12		jeudi 14	vendredi 15
ENTRÉES 1 2 3	Velouté de poireaux	Salade de pomme de terre ou Salade de Blé		Coeur de laitue	Salade Chinoise
PLATS 1 2 3	Blanquette de volaille Quenelle nature sauce milanaise	MENU VEGETARIEN Boulettes végétariennes tomate mozzarella		Poisson meunière Saucisse de volaille	Rosbif moutardé Filet lieu MSC au pain d'épices
Accompagnement	Riz	Haricots verts BIO persillés		Lentilles BIO LOCAL	Purée de potiron
LAITAGES 1 2 3	Coulommiers à la coupe ou Fromage blanc	Tomme grise à la coupe ou Vache Picon		Yaourt nature fermier Désiris	Saint-Môret BIO
DESSERTS 1 2 3	Kiwi Bio ou Poires	Nappé au caramel ou Mousse au chocolat		Orange ou Pommes	Donut au sucre

Plat végétarien
Plat sans viande
Origine de nos viandes
* = Plat avec du porc
(PC) = Plat complet

RPC
RESTAURATION POUR COLLECTIVITES

Menu

DU 18/12/2023 AU 22/12/2023

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

	lundi 18	mardi 19		jeudi 21	vendredi 22 (Menu de Noël)
ENTRÉES 1 2 3	Taboulé à base de semoule BIO ou Salade de cocos Mimosa	Salade Verte Bio		Salade du puy (lentilles BIO/LOCAl) ou Salade de Riz	Pâté croûte*richelieu ou Terrine de saumon
PLATS 1 2 3	MENU VEGETARIEN Tortilla galette	Macaronis à la carbonara* (PC) Cappelletti 5 fromages (PC)		Pané sarrasin/lentilles aux poireaux Boulette de boeuf à la milanaise	Financière de volaille aux girolles & feuilleté Financière de quenelle champignons & feuilleté
Accompagnement	Chou-fleur à la crème			Carottes	Pommes dauphines
LAITAGES 1 2 3	Fromage blanc ou Edam à la coupe	Croq'lait BIO		Mimolette à la coupe	Saint-Marcellin IGP à la coupe ou Yaourt HETREZ nature sucré au lait entier
DESSERTS 1 2 3	Clémentine ou Kiwi	Compote de Pommes/Bananes BIO Maison		Poire ou Orange	Moëlleux chocolat griottes (oeufs BIO) & papillottes Crème anglaise Joyeux Noël Pour tous les anniversaires du mois