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	Coeur de Laitue		Acras de morue	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	Emmental à la coupe		Petit suisse nature	Fromy
DESSERTS 1 2 3	Clémentines	Liégeois vanille		Compote de pommes BIO maison à la vanille	Crème au chocolat maison

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	Velouté de poireaux	Salade de pomme de terre		Coeur de laitue	Salade Chinoise
ENTRÉES 2					
ENTRÉES 3					
PLATS 1	Blanquette de volaille	**MENU VEGETARIEN**		Poisson meunière	
PLATS 2		Boulettes végétariennes tomate mozzarella		Saucisse de volaille	Rosbif moutardé
PLATS 3	Quenelle nature sauce milanaise				Filet lieu MSC au pain d'épices
Accompagnement	Riz	Haricots verts BIO persillés		Lentilles BIO LOCAL	Purée de potiron
LAITAGES 1				Yaourt nature fermier Désiris	Saint-Môret BIO
LAITAGES 2	Fromage blanc	Vache Picon			
LAITAGES 3					
DESSERTS 1	Kiwi Bio			Orange	Donut au sucre
DESSERTS 2		Mousse au chocolat			
DESSERTS 3					

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	Salade Verte Bio		Salade du puy (lentilles BIO/LOCAl)	Pâté croûte*richelieu 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	Croq'lait BIO		Mimolette à la coupe	Yaourt HETREZ nature sucré au lait entier
DESSERTS 1 2 3	Clémentine	Compote de Pommes/Bananes BIO Maison		Orange	Moëlleux chocolat griottes (oeufs BIO) & papillottes Crème anglaise Joyeux Noël Pour tous les anniversaires du mois