


















		LUNDI 22	MARDI 23	MERCREDI 24	JEUDI 25	VENDREDI 26
Entrées	1	 Salade de haricots verts vinaigrette balsamique	 Taboulé (Semoule BIO)		 Betteraves cuites vinaigrette (Betteraves BIO)	 Cœur de laitue
	2					
	3					
Plats	1	 Chili con carne	 Croque au fromage		 Bœuf bourguignon	 Beaufilet de colin au beurre blanc
	2	 Quenelle de carpe sauce Nantua	 Chipolatas régionale *		 Boulettes végétariennes tomate mozzarella	Escalope viennoise
	3	 Chili sin carne				 Pané blé emmental et épinards
Accompagnement	1	 Riz BIO	 Carottes		 Purée de pommes de terre	 Petits pois
Laitages	1	Yaourt nature fermier Désiris HVE	Brie à la coupe		Tomme noire à la coupe	Fromage blanc
	2					
	3					
Desserts	1	Pomme	Flan vanille		Pastèque	Moelleux aux fruits (Œufs BIO)
	2				Banane	

3



Pour tous les anniversaires du mois

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

📍 Siège social : ZA Lavy 01570 MANZIAT 📞 03 85 23 99 23 🌐 www.rpc01.com



Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.