

 Plat végétarien

 Plat sans viande

 Origine de nos viandes

\* = Plat avec du porc  
(PC) = Plat complet

  
RESTAURATION POUR COLLECTIVITES

# Menu "Bio"

1 produit bio/jour

DU 22/07/2024 AU 26/07/2024

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

*Menu Espagnol*

**lundi 22**

**mardi 23**

**mercredi 24**

**jeudi 25**

**vendredi 26**



1  
2

Pâté de campagne\*

 Nem aux légumes



Courgettes râpées vinaigrette balsamique



Salade de pomme de terre



Brocolis sauce aïoli



Salade verte



**ENTRÉES 3**



1  
2  
3

 Rôti de dinde au jus

 Quenelle de brochet sse Nantua

 Quenelle nature à la forestière

Saucisse de francfort\*

 Crêpe au fromage



Nugget's de maïs



Poissonnette

Escalope viennoise



Sauce veggio bolo à l'égréné végétal BIO



Sauce bolognaise



Paëlla au poisson MSC



Paëlla au poulet et fruits de mer



Tortilla galette catalane

**PLATS**



 Epinards béchamel

 Lentilles BIO LOCAL



Printanière de légumes



Macaronis



Riz jaune

**Accompagnement**



1  
2  
3

Edam à la coupe

Coulommiers à la coupe

Vache picon

Yaourt aromatisé

Petit suisse nature

**LAITAGES**



1  
2  
3

Fruit BIO (selon arrivage)

Crème dessert vanille

Marmelade de myrtilles maison (pommes BIO)

Fruit (selon arrivage)

Biscuit amandes(oeufs BIO) façon tarta de Santiago

**DESSERTS**



Pour tous les anniversaires du mois

  
RESTAURATION POUR COLLECTIVITES

Siège social : ZA Lavy 01570 MANZIAT - Tél : 03 85 23 99 23 - Site internet : <https://www.rpc01.com>