Elaboré et/ou cuisiné sur place

Produit issu de la filière bio

Origine de nos viandes

Plat végétarien

* = Plat avec du porc

Plat sans viande

Menu Bio

DU 20/09/2021 AU 24/09/2021

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 20	mardi 21	mercredi 22	jeudi 23	vendredi 24 (Repas des Vendanges)
ENTRÉES 1	Tomate	Terrine de campagne* (circuit-court)	Carottes rapées vinaigrette artichaut(c-c)	Taboulé	Salade verte batavia(c-c) vinaigrette échalote
ENTRÉES 2	Concombre à la menthe (circuit-court)	Nem aux légumes	Salade nantaise (circuit-court)	Salade de coquillettes	
ENTRÉES 3					
PLATS 1	Croque au fromage (circuit-court)	Haché de cabillaud façon niçoise(circ-court)	Omelette fromage	Sauté de boeuf sce tomate(circuit-court)	Saucisson* cuit à la bourguignonne (c-court)
PLATS 2	Roti de dinde au thym(circuit-court)	Sauté de porc* façon colombo(circuit-court)	Normandin de veau au jus(circuit-court)	Croustillon de colin (circuit-court)	Poisson MSC à la bordelaise (circuit-court)
PLATS 3					
Accompagnement	Epinards	Flageolets	Courgette camarguaise (circuit-court)	Haricot beurre persillé	Gratin dauphinois (circuit-court)
LAITAGES 1	Petit vougeot à la coupe	Crème de gruyère	Tendre bleu à la coupe	Buchette mélange à la coupe	Yaourt nature fermier Désiris (circuit-court)
LAITAGES 2	Mini cabrette	Yaourt nature	Petit moulé	Petit suisse aromatisé	Crémeux de Bourgogne à la coupe
LAITAGES 3					
DESSERTS 1	Flan vanille maison	Pomme (circuit-court)	Liégeois au chocolat	Banane	Tarte aux pralines (circuit-court)
DESSERTS 2	Glace pot	Prune (sous réserve)	Glace pot	Poire	Raisin
DESSERTS 3					

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