


 Plat végétarien

 Origine de nos viandes

 Plat sans viande

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






















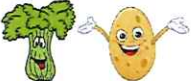






RPC
RESTAURATION POUR COLLECTIVITES

Menu "Bio"

1 produit bio/jour

DU 13/11/2023 AU 17/11/2023

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

| | lundi 13 | mardi 14 | Menu créole mercredi 15 | jeudi 16 | vendredi 17 |
|---|---|---|--|--|---|
|  ENTRÉES | 1  Velouté de potiron 2  Poireaux vinaigrette au citron | 1  Choux rouge maïs | 1  Salade verte vinaigrette de mangue  | 1  Salade bretonne | 1  Achard de légumes |
|  PLATS | 1  Emincé végétal BIO sauce tomate 2  Haché de saumon à l'oseille 3  Steak haché sauce andalouse | Croque monsieur* 1  Rigolo au fromage |  Beaufilet de colin à la crème de coco  Poulet créole 1  Falafels sauce orientale | 1  Brandade de légumes aux pois chiches(PC)  Hachis parmentier (PC) |  Poisson meunière  Longe de porc* à la Dijonnaise 1  Tarte aux légumes |
|  Accompagnement |  Blé BIO au beurre |  Carottes BIO |  Riz créole | |  Petit pois |
|  LAITAGES | 1 Edam à la coupe 2 3 | Mimolette à la coupe | Petit suisse nature | Yaourt ETREZ nature sucré au lait entier | Chanteneige |
|  DESSERTS | 1 Fruit (selon arrivage) 2 3 | Mousse au chocolat maison (lait BIO) | Compote de pommes BIO maison au sirop de litchi | Fruit BIO (selon arrivage) | Moëlleux poires/cannelle à base d'oeufs BIO |