



 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 01/04/2024 AU 05/04/2024

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

	lundi 1	mardi 2	Menu Mario mercredi 3	jeudi 4	vendredi 5
 <b>ENTRÉES</b>		 Salade de riz	 Salade verte aux étoiles (maïs) 	 Salade bretonne	 Concombres sauce kebab
 <b>PLATS</b>		Croque monsieur*  Tarte au fromage	 Roue du kart (galette de légumes)  Boules de feu au boeuf à la crème	 Sauce veggie bolo à l'égréné végétal BIO  Rôti de dinde sauce gravy	 Grignotte de poulet façon barbecue  Poisson meunière  Nugget's de blé
 <b>Accompagnement</b>	Jour férié	 Carottes	 Pennes	 Blé au beurre	 Poêlée mexicaine (h.rouge/poivron/tomate/maïs)
 <b>LAITAGES</b>		Coulommiers à la coupe	Petit Louis'Gi	Yaourt ETREZ nature sucré au lait entier	Fondu carré président
 <b>DESSERTS</b>		Fruit BIO (selon arrivage)	Compote maison pomme BIO banane dérapante 	Fruit (selon arrivage)	Caramello cake maison (oeufs BIO)



## **MENUS DU 08/04/2024 AU 12/04/2024**

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	<b>Lundi 08/04/2024</b>	<b>Mardi 09/04/2024</b>	<b>Mercredi 10/04/2024</b>	<b>Jeudi 11/04/2024</b>	<b>Vendredi 12/04/2024</b>
<b>Entrée</b>	<b>Pâté de campagne* Nem aux légumes</b>	<b>Salade multi-feuille</b>		<b>Taboulé</b>	<b>Salade coleslaw</b>
<b>Plat</b>	<b>Poisson doré au beurre</b>	<b>Blanquette de volaille Quenelle nature sce Aurore</b>		<b>Omelette basquaise</b>	<b>Steack haché sauce barbecue Haché de saumon à l'aneth</b>
<b>Accompagnement</b>	<b>Gratin de brocolis</b>	<b>Riz BIO</b>		<b>Petit pois</b>	<b>Pommes noisettes</b>
<b>Laitage</b>	<b>Fromage blanc</b>	<b>Tomme grise à la coupe</b>		<b>Vache picon</b>	<b>Petit suisse aromatisé</b>
<b>Dessert</b>	<b>Kiwi bio</b>	<b>Nappé au caramel</b>		<b>Compote de pommes BIO maison à la vanille</b>	<b>Chocnut's cake maison (oeufs BIO)</b>

\* = Plat avec du porc