



Plat végétarien



Plat sans viande



Origine de  
nos viandes

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



RESTAURATION POUR COLLECTIVITES

# Menu "Self bio"

1 produit bio/jour

DU 05/05/2025 AU 09/05/2025

Ces menus ont été  
réalisés en collaboration  
avec notre diététicienne.

**lundi 5**

**mardi 6**

**jeudi 8**

**vendredi 9**



1

Macédoine de légumes

2

Brocolis sauce tartare

3

Salami\*



Surimi mayonnaise



Salade de haricots verts  
vinaigrette à l'échalote



Pâté croute\*



Mâche aux noix



Troisillon aux champignons



Salade western



Salade de riz



Tomate



1

Tortellini volaille  
(PC)

2

Cappelletti au saumon  
fumé (PC)

3

Saucisses diot\*



Rôti de porc\* sauce  
charcutière



Crêpe au fromage



Gratin de poisson MSC  
à la bisque de homard



Risotto forestier à  
la volaille(PC)



Escalope de poulet  
au jus



Poisson meunière



Pané moelleux au  
gouda



1

Tortis

2

Courgettes aux herbes  
de provence



Carottes BIO



Lentilles au jus



Risotto



Duo d'haricots  
persillés



Chou-fleur à la crème



Blé BIO au beurre



1

Yaourt fermier local

2

Crème de gruyère

3

Coulommiers à la  
coupe

Carré frais

Petit suisse nature

Pont l'évêque AOP  
à la coupe

Saint-Marcellin IGP  
à la coupe

Faisselle

Cantal à la  
coupe AOP

Fromage blanc

Fromage enveloppé



1

Fruit BIO  
(selon arrivage)

2

Ananas au sirop

3

Île flottante

Cocktails de fruits  
au sirop

Compote de pommes  
et de fraises

Gâteau basque

Panacotta maison  
coulis framboises

Tarte chocolat

Fruit BIO  
(selon arrivage)

Fruit  
(selon arrivage)

Fruit 2  
(selon arrivage)

Tarte au sucre



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