

Plat sans viande \* = Plat avec du porc



## Menus

DU 22/12/2025 AU 28/12/2025

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 22	mardi 23	mercredi 24	jeudi 25	vendredi 26	samedi 27	dimanche 28
1	Taboulé à base de semoule BIO	Coeur de laitue	Pâté croûte*richelieu	Terrine de sanglier*	Choux rouge maïs	Fromage de Tête*	Salade de cervelas* persillée
2	Terrine de légumes	Céleris sauce gribiche	Rillettes maison de petits légumes au fromage frais	Croisillon aux champignons	Salade de cocos mimosa	Salade verte	Friand au fromage
3	Nem au poulet	Crêpe jambon* emmental	Salade d'endives vinaigrette	Salade verte BIO aux croûtons	Surimi mayonnaise	Carottes rapées	Demi pamplemousse
4	O'otage façon Saint-Germain	Velouté du potager	Velouté de carottes	Velouté de butternut	Velouté maraicher	Soupe de légumes	Velouté de potiron
1	Sauté de porc* aux olives	O Steack haché sauce salsa	Filet mignon de porc* aux morilles	Saumon sauce hollandaise	Tranche de colin façon fish & chips	Raviolis au fromage sauce ricotta(PC)	Boudin noir* aux pommes
2	Tarte aux poireaux	Filet de lieu MSC à la sicilienne	Tarte tatin aux légumes du soleil	O Sot-l'y-laisse de dinde à la crème de marrons	Poulet rôti au jus	Rognons de boeuf à l'ancienne	Paupiette de saumon sauce armoricaine
3	Jambon de dinde	O Steak haché nature	Longe de porc* nature	Rosbeef froid	Aiguillette de poulet pochée	Longe de porc* nature	Poulet roti nature
4	Poisson poché nature	Poisson poché nature	Poisson poché nature	Poisson poché nature	Poisson poché nature	Poisson poché nature	Poisson poché nature
1	Carottes	Coquillettes BIO au beurre	Purée de butternut	Tagliatelles	Epinards béchamel	Macaronis BIO	Salsifis persillés
2	Lentilles BIO LOCAL	Chou-fleur	Pommes duchesses	Haricots beurre persillés	Riz BIO	Haricots plats au beurre	Purée de pommes de terre
3	Purée de petit pois	Purée de potiron	Purée de haricot vert	Purée de céleris	Purée de pommes de terre	Purée de pois cassés	Purée d'épinards
4	Brocolis vapeur	Epinard vapeur	Chou-fleur vapeur	Haricots beurre vapeur	Haricots plats vapeur	Salsifis vapeur	Carotte vapeur
5	Pomme de terre vapeur	Pomme de terre vapeur	Pomme de terre vapeur	Pomme de terre vapeur	Pomme de terre vapeur	Pomme de terre vapeur	Pomme de terre vapeur
1	Petit suisse aux fruits	Rondelé nature	Yaourt BIO au sucre de canne	Faisselle	Gouda à la coupe	Petit suisse nature	Munster à la coupe AOP
2	Carré frais	Fromage blanc	Brillat savarin IGP à la coupe	Saint-Félicien à la coupe	Bulgy aux fruits mixés	Pont l'évêque AOP à la coupe	Fromage blanc
3	Yaourt nature	Yaourt nature	Yaourt nature	Yaourt nature	Yaourt nature	Yaourt nature	Yaourt nature
1	Cocktails de fruits au sirop	Clémentine	Forêt noire	Bûche pâtissière parfum chocolat	Pomme	Crème dessert vanille	Génoise aux myrtilles (oeufs BIO)
2	Compote pommes pêches	Poire	Crème renversée	Ananas poêlé au rhum brun	Kiwi	Tarte Normande	Semoule vanille sur lit caramel
3	Liégeois au chocolat	Tarte Normande	Orange	Mousse marron	Flan vanille	Mirabelles au sirop	Clémentine
4	Compote pomme banane sans sucre	Compote poire sans sucre	Compote pomme coing sans sucre	Compote pomme sans sucre	Compote pomme banane sans sucre	Compote poire sans sucre	Compote pomme coing sans sucre



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