Origine de nos viandes

(PC) Plat complet
* = Plat avec du porc

RPC RESTAURATION POUR COLLECTIVITES

Menus

DU 21/12/2026 AU 27/12/2026

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 21	mardi 22	mercredi 23	jeudi 24	vendredi 25	samedi 26	dimanche 27
1	Roulade de volaille	Salade verte et sa mimosa d'oeufs	Céleris rémoulade	Pâté croute* (Maison Bollard)	Terrine de sanglier*	Rosette*	Sardines
2	Salade de cocos en persillade	Chou rouge vinaigrette	Salade verte batavia aux noix	Terrine de potiron & légumes anciens	Terrine de saumon	Salade de haricots verts vinaigrette à l'échalote	Pâté de campagne*
3	Betterave rouge vinaigrette persillée	Crêpe jambon* emmental	Friand à la viande*	Poireau cuit béarnaise	Mâche aux noix	Pomelos	Chou romanesco ravigote
4	Soupe à l'oignon	Soupe du potager	Velouté breton	Velouté maraicher	Velouté de carottes	Soupe paysanne	Soupe à l'oignon
1	Sauté de porc* Tandoori	Gratin de macaronis BIO au poisson (PC)	Omelette sauce milanaise	Sauté de volaille sauce aux girolles	Noix de jambon* mariné au miel	Paupiette de volaille au jus	Tripes* à la provençale
2	Tranche de colin façon fish & chips	Pomme de terre farcie* sce au bleu(Plat complet)	Roti de dinde à la dijonnaise	Quenelle nature aux épices de Noël	Blanquette de poisson MSC sauce homardine	Saumonnette MSC sauce aneth	Gratin de mini quenelles au surimi
3	Jambon de dinde	Rôti de dinde nature	Longe de porc* nature	Aiguillette de poulet pochée	Rosbeef froid	Jambon blanc*	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	Brocolis à la béchamel	Macaronis	Purée d'épinards	Gratin dauphinois	Tagliatelles aux pépites de marrons	Navets braisés	Riz sauvage
2	Pommes rösties	Carottes	Riz	Haricots plats persillés	Champignons à la crème d'ail	Farfalles	Printanière de légumes
3	Purée de potiron	Purée de pois cassés	Purée de pommes de terre	Purée de chou-fleur	Purée d'épinards	Purée de brocolis	Purée de haricot vert
4	Salsifis vapeur	Haricots verts vapeur	Carottes vapeur	Haricots plats vapeur	Chou romanesco vapeur	Printanière vapeur	Carottes 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	Fromage blanc nature	Saint Nectaire à la coupe AOP	Coulommiers à la coupe	Yaourt BIO au sucre de canne	Faisselle	Fromage blanc	Petit nova BIO aromatisé
2	Fromy	Cantafrais	Petit suisse nature	Brillat savarin IGP à la coupe	Chaource AOP	Carré ligueil à la coupe	Munster à la coupe AOP
3	Yaourt nature	Yaourt nature	Yaourt nature	Yaourt nature	Yaourt nature	Yaourt nature	Yaourt nature
1	Pomme	Nappé au caramel	Clémentine BIO	Chausson aux pommes	Bûche pâtissière parfum chocolat & papillotes	Tarte aux myrtilles	Tarte au flan
2	Orange	Mousse au chocolat	Kiwi	Île flottante	Panacotta du Chef coulis de framboises (lait BIO)	Liégeois saveur café	Pêche cuite au thym
3	Crème dessert saveur praliné	Poire	Chou à la vanille	Ananas frais	Poire cuite au vin et cannelle	Pomme BIO	Gâteau de semoule au caramel
4	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	Compote pomme sans sucre