

# RPC

RESTAURATION POUR COLLECTIVITÉ

## Menu Chandeleur

# Menu SELF BIO

Du 02/02/2026 au 06/02/2026

1 produit bio/jour

LUNDI 02			MARDI 03	MERCREDI 04	JEUDI 05	VENDREDI 06
Entrées	1	Pâté croute *	 Salade d'endives à la parmentière		Mortadelle *	 Salade multifeuille
	2	 Brocolis sauce aïoli	 Salade Florida		 Crêpe au fromage	 Demi pamplemousse
	3	 Betterave cuite vinaigrette	 Acras de morue		 Champignons à la Grecque	Nem au poulet
Plats	1	 Rosbeef à l'ancienne	 Tajine de poulet		 Bouchées BIO courgettes & feta au curry	 Sauce bolognaise
	2	 Filet de colin d'Alaska MSC meunière	 Curry de pois chiches		 Longe de porc à la Dijonnaise *	 Paupiette de saumon sauce aneth
	3	 Finger à la mozzarella				 Sauce Italienne végétale aux pépites veggies BIO
Accompagnement	1	 Haricots verts persillés base de haricots BIO	 Semoule BIO		 Jeunes carottes	 Macaronis
	2	 Potato Wedges	 Chou romanesco		 Riz	 Poêlée Mexicaine (h. Rouges/poivrons/tomates Maïs)
Laitages	1	Petit suisse nature	Coulommiers à la coupe		Yaourt nature fermier Désirés HVE	Rondelé nature
	2	Cantadou	Fromage blanc		Samos	Munster à la coupe AOP
	3	Buchette mélange à la coupe	Fromage enveloppé		Pont l'évêque AOP à la coupe	Bulgy aux fruits mixés
Liégeois	1	Crêpe sucrée 	Kiwi		Clémentine	Flan au chocolat à base de lait BIO
	2	Riz au lait	Poire		Pomme	Liégeois vanille
	3	Orange	Beignet aux pommes		Roulé chocobar	Ananas frais



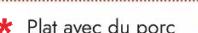
Plat végétarien



Origine de nos viandes



Plat sans viande



Plat avec du porc



Plat complet



Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.