



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 Désiris 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

 Siège social : ZA Lavy 01570 MANZIAT
  03 85 23 99 23
  www.rpc01.com



Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.