

Elaboré et/ou cuisiné sur place   Produit issu de la filière bio  Origine de nos viandes

 Plat végétarien \* = Plat avec du porc  Plat sans viande

 **Menu Choix**  
DU 03/01/2022 AU 07/01/2022

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 3	Menu du skieur mardi 4		jeudi 6	vendredi 7
<b>ENTRÉES</b>	1 Pâté crouste* (circuit-court) 2 Nem aux légumes	1 Mâche aux croûtons (circuit-court) 		1 Céleris sauce gribiche (circuit-court) 2 Soupe de légumes	1 Betterave cuite vinaigrette 2 Poireau cuit à la vinaigrette
<b>PLATS</b>	1 Beaufilet de colin au citron vert(circ.court) 2 Filet de dinde roti au jus(circuit-court)	1 Gratin de crozet à la courge(plat complet) 2 Crozets au jambon* (plat complet)		1 Roti de boeuf à la moutarde de Dijon 2 Nugget's de blé (circuit-court)	1 Poulet sauce bressanne(circuit-court) 2 Dos de colin MSC au beurre blanc(c-court)
<b>Accompagnement</b>	1 Haricot beurre persillé			1 Carottes	1 Pomme de terre vapeur(circuit-court)
<b>LAITAGES</b>	1 Bûche du Pilat à la coupe 2 Yaourt nature nova	1 Fromage blanc sucré 2 Reblochon lait cru à la coupe AOP		1 Yaourt aromatisé danone 2 Montboissié à la coupe	1 Fraidou 2 Petit suisse aux fruits
<b>DESSERTS</b>	1 Pomme (circuit-court) 2 Orange	1 Oeufs à la neige 2 Compote de pommes et de fraises		1 Galette des rois (circuit-court)	1 Kiwi 2 Clémentine



Siège social : ZA Lavy 01570 MANZIAT - Tél : 03 85 23 99 23 - Fax : 03 85 30 16 30 - Site internet : www.rpc01.com

Elaboré et/ou cuisiné sur place   Produit issu de la filière bio  Origine de nos viandes

 Plat végétarien \* = Plat avec du porc  Plat sans viande

 **Menu Choix**  
DU 10/01/2022 AU 14/01/2022

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 10	mardi 11		jeudi 13	vendredi 14
<b>ENTRÉES</b>	1 otage façon Saint-Germain (circuit-court) 2 Salade bretonne	1 Salade d'endives vinaigrette(circ-court) 2 Carottes rapées (circuit-court)		1 Roulade de volaille 2 Acras de morue	1 Mélange tendre pousses (circuit-court) 2 Demi pamplemousse
<b>PLATS</b>	1 Cordon bleu de volaille(circuit-court) 2 Haché de cabillaud à l'oseille(circuit-court)	1 Emincé de boeuf see barbecue(circuit-court) 2 Pané sarrasin/lentilles aux poireaux (circuit-court)		1 Filet de lieu MSC à la sicilienne(c-c) 2 Roti de porc* au jus (circuit-court)	1 Croque au fromage (circuit-court) 2 Boulette d'agneau sauce ketchup(c-court)
<b>Accompagnement</b>	1 Pates papillons	1 Gratin de potiron (circuit-court)		1 Epinards	1 Petit pois
<b>LAITAGES</b>	1 Coulommiers à la coupe 2 Petit suisse sucré	1 Yaourt panier fruits mixés 2 Croc'lait président		1 Petit nova aromatisé 2 Carré figueil à la coupe	1 Brie à la coupe 2 Cantadou
<b>DESSERTS</b>	1 Orange 2 Kiwi	1 Beignet aux pommes 2 Lunette de Romans à la fraise(c-c)		1 Compote de pommes (circuit-court) 2 Ananas au sirop	1 Crème caramel 2 Crème dessert vanille



Siège social : ZA Lavy 01570 MANZIAT - Tél : 03 85 23 99 23 - Fax : 03 85 30 16 30 - Site internet : www.rpc01.com

Elaboré et/ou cuisiné sur place   Produit issu de la filière bio  Origine de nos viandes

 Plat végétarien \* = Plat avec du porc  Plat sans viande

 **Menu Choix**  
DU 17/01/2022 AU 21/01/2022

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 17	mardi 18		jeudi 20	vendredi 21
<b>ENTRÉES</b>	1  Surimi mayonnaise 2 Friand à la viande* 	1  Salade nantaise (circuit-court) 2 Chou chinois vinaigrette au miel(circuit-court) 		1  Velouté de poireaux (circuit-court)  2 Betteraves rouges et maïs vinaigrette 	1  Salade de perles aux 3 couleurs  2 Taboulé 
<b>PLATS</b>	1  Tortilla galette sauce sicilienne 2  Effiloché de poulet aux épices(circuit-court) 	1  Pané moelleux au gouda 2  Saucisses* grillées (circuit-court) 		1  Sauté de boeuf marengo (circuit-court)  2 Moules à la crème 	1  Quiche lorraine* 2 Tarte au fromage 
<b>Accompagnement</b>	1  Gratin de brocolis 	1  Lingots sauce tomate 		1  Riz 	1  Salade verte (circuit-court) 
<b>LAITAGES</b>	1 Danone nature 2 Bleu des dômes à la coupe	1 Samos 2 Pâte lisse		1 Petit nova aromatisé 2 Pont l'évêque à la coupe AOP	1 Morbier AOP 2 Carré frais
<b>DESSERTS</b>	1 Pomme 2 Orange	1  Salade de fruits crus et cuits 2  Compote de fruits (circuit-court) 		1 Kiwi 2 Clémentine	1  Flan au chocolat 2 Liégeois vanille caramel 



Siège social : ZA Lavy 01570 MANZIAT - Tél : 03 85 23 99 23 - Fax : 03 85 30 16 30 - Site internet : www.rpc01.com

Elaboré et/ou cuisiné sur place   Produit issu de la filière bio  Origine de nos viandes

 Plat végétarien \* = Plat avec du porc  Plat sans viande

 **Menu Choix**  
DU 24/01/2022 AU 28/01/2022

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 24	mardi 25		jeudi 27	vendredi 28
<b>ENTRÉES</b>	1  Velouté de butternut (circuit-court)  2  Salade de haricots verts vinaigrette à l'échalote 	1  Carottes râpées au citron(circuit-court)  2 Endives aux noix(circuit-court) 		1  Salade de riz  2 Salade d'ébly 	1  Salade verte(c-c) vinaigrette au miel  2 Concombre façon Chlada 
<b>PLATS</b>	1  Beaufilet de colin sauce aioli (circuit-court)  2  Emincé de volaille aux olives (circuit-court) 	1  Roti de veau au jus (circuit-court)  2 Poisson pané (circuit-court) 		1  Quenelle nature sauce tomate(circuit-court)  2  Jambon grillé* (circuit-court) 	1  Couscous poulet et merguez  2  Couscous au poisson MSC 
<b>Accompagnement</b>	1  Pommes sautées 	1  Chou-fleur en gratin 		1  Epinards 	1  Semoule 
<b>LAITAGES</b>	1 Yaourt fermier Désiris à la fraise (circuit-court) 2 Tome grise à la coupe	1 Rouy à la coupe 2 Petit suisse sucré		1 Cantal à la coupe AOP 2 Velouté fruits	1 Pate lisse au coulis de fruits exotiques 2 Buchette mélange à la coupe
<b>DESSERTS</b>	1 Clémentine 2 Pomme	1 Tarte au sucre (circuit-court) 2 Roulé chocobar (circuit-court)		1 Poire 2 Kiwi	1 Biscuit aux amandes effilées  2 Pour tous les anniversaires du mois 



Siège social : ZA Lavy 01570 MANZIAT - Tél : 03 85 23 99 23 - Fax : 03 85 30 16 30 - Site internet : www.rpc01.com