













































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

\* = Plat avec du porc  Plat sans viande

# Menu Choix

DU 03/12/2018 AU 07/12/2018

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	<b>lundi 3</b>	<b>mardi 4</b>	<b>jeudi 6</b>	<b>vendredi 7</b>
<b>ENTRÉES 3</b>	1  Salade de pomme de terre (circuit-court)  2  Salade de riz 	1  Salade verte batavia (circuit-court)  2  Chou chinois vinaigrette au miel (circuit-court) 	1  Soupe paysanne  2  Salade de haricots verts vinaigrette à l'échalote 	1  Roulade de volaille  2  Oeuf dur coquille 
<b>PLATS 3</b>	1  Feuilleté hot-dog* (circuit-court)  2  Crêpe au fromage  3  	1  Spaghettis à la Bolognaise (plat complet) (cir. court)  2  Haché saumon au ketchup et spaghetti (plat complet)  3  	1  Poulet roti au jus (circuit-court)  2  Galette quinoa provençale (circuit-court)  3  	1  Poisson doré au beurre (circuit-court)  2  Grignotine de porc* à la milanaise (circuit-court)  3  
<b>Accompagnement</b>	Carottes 		Petits pois au jus 	Purée de céleris (circuit-court) 
<b>LAITAGES 3</b>	1 Edam à la coupe 2 Petit suisse nature	Yaourt nature fermier Barras (circuit-court) Brie à la coupe	Tome blanche à la coupe Yaourt aromatisé	Fondu carré président Pate lisse
<b>DESSERTS 3</b>	1 Orange 2 Golden (circuit-court)	Ananas au sirop Pruneaux au sirop	Beignet aux pommes Gâteau au yaourt 	Clémentine Banane



Jeudi 6 décembre 2018

**MENU VEGETARIEN**



SOUPE PAYSANNE

~~Salade de haricots verts vinaigrette échalote~~

-----  
Galette de quinoa provençale (circuit-court)  
(à base de protéines végétales et légumineuse)

-----  
Petits pois

-----  
Tome blanche

-----  
Beignet aux pommes



Elaboré  
et/ou cuisiné  
sur place

Produit  
AB issu de la  
filière bio



Origine de  
nos viandes

\* = Plat avec du porc


Plat sans viande



# Menu Choix

DU 10/12/2018 AU 14/12/2018

Ces menus ont été  
réalisés en collaboration  
avec une diététicienne.

	<b>lundi 10</b>	<b>mardi 11</b>	<b>Repas alsacien</b>		<b>jeudi 13</b>	<b>vendredi 14</b>
<b>ENTRÉES 3</b>	1 Soupe de courge (circuit-court) 2 Poireau cuit à la vinaigrette(circuit-court)	Carotte rapée vinaigrette de framboise(circ-court) Demi pamplemousse			Ciselée diceberg (circuit-court)	Salade de pâtes Salade du puy
<b>PLATS 3</b>	1 Sauté de volaille grand-mère(circuit-court) 2 Quenelle au beaufort sauce crème(circuit-court)	Steack haché bouchère au jus(circuit-court) Nuggets de blé (circuit-court)			Choucroute garnie* (plat complet) *aup. poisson au pain épice pomme vapeur(plat complet)	Croustillon de colin (circuit-court) Volaille façon milanaise (circuit-court)
<b>Accompagnement</b>	Riz	Haricot beurre persille				Endives à la crème(circuit-court)
<b>LAITAGES 3</b>	1 Yaourt nature 2 Petit louis tartine	Tartare Saint-Félicien à la coupe			Fromage blanc pate lisse Munster à la coupe	Galet frais laiterie Foisiat(circuit-court) Petit suisse nature
<b>DESSERTS 3</b>	1 Clémentine 2 Kiwi	Crème onctueuse au caramel Flan chocolat			Compote de fruits aux mirabelles Tarte aux pommes (circuit-court)	Banane Poire (circuit-court)



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

Mardi 11 décembre 2018

**MENU VEGETARIEN**



Carottes rapées vinaigrette de framboise

Nugget's de blé (circuit-court)  
(à base de protéines végétales et légumineuse)

Haricots beurre persillée

Saint félicien à la coupe

Crème onctueuse au caramel



## Menu alsacien




Jeudi 13 décembre 2018

Salade iceberg (circuit-court)

---

Choucroute garnie\* (plat complet) 

Paupiette de poisson au pain d'épice/pommes vapeur   
(plat complet)

---

Fromage blanc pate lisse  
Munster

---

Compote de fruits aux mirabelles   
Tarte aux pommes (circuit-court)



































































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

\* = Plat avec du porc  Plat sans viande 

**Menu Choix**

DU 17/12/2018 AU 21/12/2018

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	<b>lundi 17</b>	<b>mardi 18</b>	<b>jeudi 20</b>	<b>vendredi 21</b>
<b>ENTRÉES 3</b>	1  Betteraves rouges à la grenadine  2  Salade bretonne 	1  Salade de perles aux 3 couleurs  2  Salade de bologour 	1  Coeur de laitue (circuit-court)  2  Cèleris sauce mousseline(circuit-court) 	1  Paté croute* et son médaillon foie(circuit-court)  2  Terrine aux deux poissons 
<b>PLATS 3</b>	1  Longe de porc* braisé (circuit-court)  2  Galette de lentilles à l'aneth(circuit-court)  3 	1  Poisson pané  Normandin de veau au jus 	1  Lasagne à la bolognaise (plat complet)  2  Raviolis au fromage sauce napolitaine(plat complet) 	1  Filet de poulet crème de morilles(circuit-court)  2  Dos de colin et son corail de surimi 
<b>Accompagnement</b>	Jardinière de légumes 	Epinards 		Pommes dauphines 
<b>LAITAGES 3</b>	1  Coeur de bleu  2  Rondelé 	1  Petit suisse aromatisé  Buchette mélange à la coupe 	1  Saint moret  Frules 	1  Crème Anglaise  Chaource 
<b>DESSERTS 3</b>	1  Flan vanille  2  Liégeois maestro au chocolat  3 	1  Kiwi  Pomme (circuit-court) 	1  Clémentine  Poire (circuit-court) 	1  Moëlleux au chocolat  2  Glace sundae chocolat  3 

Lundi 17 décembre 2018

**MENU VEGETARIEN**



Betteraves rouges à la grenadine

-----  
Galette de lentilles à l'aneth (circuit-court)  
(à base de protéines végétales et légumineuse)

-----  
Jardinière de légumes

-----  
Cœur de bleu

-----  
Flan à la vanille



## Repas de fin d'année



Vendredi 21 Décembre 2018

Paté croute et son médaillon de foie \* (circuit-court)

ou



Terrine aux 2 poissons



Filet de poulet à la crème de morilles (circuit-court) 

ou




Dos de colin et son corail de surimi 

Pommes dauphines

Crème anglaise

Choucroute

Moëlleux au chocolat blanc et noir  et papillotes  
Glace Sundae chocolat et son coulis de chocolat et papillottes

