



Plat végétarien



Plat sans viande



Origine de
nos viandes

* = Plat avec du porc
(PC) = Plat complet



RESTAURATION POUR COLLECTIVITES

Menu "Bio"

1 produit bio/jour

DU 04/08/2025 AU 08/08/2025

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec notre diététicienne.

Menu Océan

	lundi 4	mardi 5	mercredi 6	jeudi 7	vendredi 8
 ENTRÉES	 Salade bretonne	 Salade de cocos mimosa	 Salade maritime (salade et surimi)	 Salade de coquillettes BIO	 Melon  Concombre tzatziki
 PLATS	 Filet de hoki MSC lemon  Roti de dinde à la napolitaine  Galette panée pois légumes	Croque monsieur*  Crêpe au fromage	 Sauté de volaille aux crevettes  Blanquette de la mer (MSC)  Blanquette à l'émincé végétal BIO	 Moussaka végétarienne (PC)  Moussaka de boeuf (PC)	 Jambon grillé*  Beignet de poisson  Boulettes végétariennes tomate mozzarella
 Accompagnement	 Polenta crémeuse	 Haricots verts en persillade	 Riz BIO		 Jardinière de légumes
 LAITAGES	Yaourt local circuit-court	Cantafrais	Pont l'évêque AOP à la coupe	Saint Nectaire à la coupe AOP	Petit suisse aromatisé
 DESSERTS	Pêche plate BIO	Compote de pommes BIO maison à la vanille	Île flottante 	Pastèque Prune (sous réserve)	Gâteau maison banane chocolat base d'oeufs BIO

 Plat végétarien

 Plat sans viande

 Origine de nos viandes

* = Plat avec du porc
(PC) = Plat complet



Menu "Bio"

1 produit bio/jour

DU 11/08/2025 AU 15/08/2025

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

lundi 11

mardi 12

mercredi 13

jeudi 14

vendredi 15

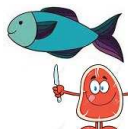

1
2
ENTRÉES 3

 Salade baltique

 Radis beurre

 Carottes râpées et maïs

 Taboulé à base de semoule BIO


1
2
3
PLATS

 Steak haché sauce barbecue

 Sauce océane

 Falafels sauce orientale

 Poulet rôti au jus

 Roulé au fromage

 Boulettes végétales BIO sauce tomate

Saucisse de strasbourg*

 Acras de morue

Escalope viennoise

 Pané blé emmental et épinards


Accompagnement

 Pâtes papillons

 Courgettes andalouse BIO

 Purée de pomme de terre

 Brocolis à la crème

Jour férié


1
2
3
LAITAGES

Carré ligueil à la coupe

Yaourt local circuit-court

Rondelé nature BIO

Petit suisse nature


1
2
3
DESSERTS

Pomme BIO

Donut au sucre

Crème dessert vanille

Raisins

Abricot

 Plat végétarien

 Plat sans viande



Origine de
nos viandes

* = Plat avec du porc
(PC) = Plat complet



Menu "Bio"

1 produit bio/jour

DU 18/08/2025 AU 22/08/2025

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec notre diététicienne.

lundi 18

mardi 19

mercredi 20

jeudi 21

vendredi 22



ENTRÉES

1  Salade de pomme de terre

1  Pastèque

1  Cervelas*

1  Cœur de laitue

1  Courgettes râpées

2

2  Mâche vinaigrette

2  Crêpe au fromage

3

1  Tranche de colin
façon fish & chips

1  Tomate farcie*

1  Boulette de boeuf
à l'andalouse

1  Emincé végétal BIO
sauce tomate

1  Sauté de porc* aux
olives

2 Finger de poulet aux
corn flakes

2  Quenelle de brochet
sauce Nantua

2  Omelette sauce
milanaise

2  Emincé de dinde basquaise

2  Filet de lieu MSC à
l'oseille

3  Nugget's de blé

3  Tomate farcie veggie

3  Nem aux légumes

PLATS



Accompagnement

1  Epinards béchamel

1  Riz BIO

1  Carottes

1  Blé au beurre

1  Petit pois



LAITAGES

1 Gouda à la coupe

1 Camembert à la
coupe

1 Fromage blanc

1 Vache picon

1 Velouté fruit



DESSERTS

1 Pêche plate BIO

1 Mousse chocolat au lait

1 Banane BIO

1 Marmelade de pommes
maison

1 Gâteau maison au caramel
(oeufs BIO)



Plat végétarien



Plat sans viande



Origine de
nos viandes

* = Plat avec du porc
(PC) = Plat complet



RESTAURATION POUR COLLECTIVITES

Menu "Bio"

1 produit bio/jour

DU 25/08/2025 AU 29/08/2025

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec notre diététicienne.

Menu USA

lundi 25

mardi 26

mercredi 27

jeudi 28

vendredi 29



1

2

ENTRÉES 3



Salade de lentilles
BIO LOCAL



Tomate



Salade multifeuille



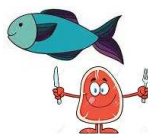
Salade haricots verts
vinaigrette mimosa



Salade des rizières à
base de riz BIO



Salade coleslaw



1

2

3

PLATS



Cordon bleu végétal



Tarte saumon & ciboulette



Beaufilet de colin à la
crème safranée



Tajine de poulet



Couscous à l'émincé
végétal BIO



Sauce carbonara*



Blanquette de poisson MSC



Sauce veggie bolo à
l'égréné végétal BIO



Rôti de dinde
sauce gravy



Boulettes de butternut
lentilles corail & fromage



Cheeseburger



Fish burger



Finger à la
mozzarella



Accompagnement



Ratatouille



Semoule BIO



Macaronis



Gratin de chou-fleur



Potato Wedges



1

2

3

LAITAGES

Cantal à la
coupe AOP

Tomme blanche
à la coupe

Petit suisse aux fruits

Fondu carré président

Crème Anglaise



1

2

3

DESSERTS

Prune
(sous réserve)

Liégeois
vanille

Abricot BIO

Cocktails de fruits
au sirop

Brownies maison à base
d'oeufs BIO



Pour tous les
anniversaires du mois



Siège social : ZA Lavy 01570 MANZIAT - Tél : 03 85 23 99 23 - Site internet : <https://www.rpc01.com>