

 **Plat végétarien**
 Plat sans viande

 **Origine de nos viandes**
 * = Plat avec du porc
 (PC) = Plat complet

Menu "Bio"
 1 produit bio/jour
 DU 30/01/2023 AU 03/02/2023

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

	lundi 30	mardi 31	mercredi 01	jeudi 2	vendredi 3
ENTRÉES 2	1  «Ecrasée» 2  Aliments au fromage	1  Salade biovegan 2  Soupe de légumes	1  Salade saladeuse 2  Salade d'endives vinaigrée	1  Choucroute aux pommes épicées 2  Choucroute aux pommes épicées	1  Choucroute de porcins (ASAC) 2  Thon à la grecque (PC)
PLATS 3	1  «Adaptation de poulet au pain» 2  Filet de lieu MASO* brochette 3  «Amande de poulet au pain»	1  Brochettes de boeuf à la saïssisse 2  «Quenelles sautes aux Amandes»	1  «Amande grillée» 2  Omelette à la crème	1  «Amande grillée» 2  Omelette à la crème	1  «Amande grillée» 2  Omelette à la crème
accompagnement	1  Carottes 2  Carottes 3  Carottes	1  Riz 2  Riz 3  Riz	1  Epinards biochaud 2  Epinards biochaud 3  Epinards biochaud	1  «Amande grillée» 2  «Amande grillée» 3  «Amande grillée»	1  «Amande grillée» 2  «Amande grillée» 3 «Amande grillée»
ALTAGES 3	1  Pomme BIO 2  Vache qui rit 3  Pomme BIO	1  Croûtes à la compote 2  «Fromage sauté formé» 3  Dessert	1  «Fromage sauté formé» 2  «Fromage sauté formé» 3  «Fromage sauté formé»	1  «Fromage sauté formé» 2  «Fromage sauté formé» 3  «Fromage sauté formé»	1  «Fromage sauté formé» 2  «Fromage sauté formé» 3 «Fromage sauté formé»
DESSERTS 3	1  «Orange» 2  «Orange» 3  «Orange»	1  «Cocktail de fruits au sirop» 2  «Cocktail de fruits au sirop» 3  «Cocktail de fruits au sirop»	1  «Cocktail de fruits au sirop» 2  «Cocktail de fruits au sirop» 3  «Cocktail de fruits au sirop»	1  «Cocktail de fruits au sirop» 2  «Cocktail de fruits au sirop» 3  «Cocktail de fruits au sirop»	1  «Cocktail de fruits au sirop» 2  «Cocktail de fruits au sirop» 3 «Cocktail de fruits au sirop»



Siège social : ZA Lary 01570 MANSIAT - Tél : 03 85 23 99 23 - Fax : 03 85 30 16 30 - Site internet : www.rpct1.com