

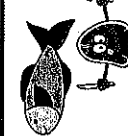



 Plat végétarien
 Plat sans viande
 * = Plat avec du porc (PC) = Plat complet

RPC
 RESTAURATION POUR COLLECTIVITES

Menu "Bio"
 1 produit bio/jour

DU 06/03/2024 AU 27/03/2024

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

	Menu Breton				
 ENTRÉES	mercredi 6 Salade verte	mercredi 13 Macédoine de légumes	mercredi 20 Mortadelle* Terrine de légumes	mercredi 27 Mixte de crudités vinaigrette	
 PLATS	Galette sarrasin jambon*/fromage Crêpe au fromage	Boulette végétale tomate basilic sauce tomate Sauce bolognaise	Tarte tomate & chèvre	Quenelle de brochet sauce Nantua	
 Accompagnement	Haricots beurre	Spaghettis BIO	Jardinière de légumes	Riz sauvage	
 DESSERTS	Pont l'évêque AOP à la coupe Cake maison aux pommes (oeufs BIO)  Pour tous les anniversaires du mois	Tomme blanche à la coupe Poire	Yaourt ETREZ nature sucré au lait entier Marmelade de fruits maison à base pommes BIO	Saint-Marcellin IGP à la coupe Mousse chocolat (lait BIO) maison & oeufs de Pâques	