MENUS DU 02/11/2026 AU 06/11/2026

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	Lundi 02/11/2026	Mardi 03/11/2026	Mercredi 04/11/2026	Jeudi 05/11/2026	Vendredi 06/11/2026
Entrée	Terrine de campagne*	Chou blanc à la vinaigrette		Salade verte BIO	Salade d'endives vinaigrette
Plat	Moelleux au boeuf sauce barbecue	Gratin coquillette BIO LOC semi-comp.aux fromages(PC)		Tartiflette*(PC)	Filet de Colin d'Alaska MSC meunière
Accompagnement	Haricots verts en persillade				Carottes BIO au cumin
Laitage	Yaourt fermier brassé HVE Désiris à la vanille	Edam à la coupe		Petit suisse aromatisé	Cantadou
Dessert	Orange	Crème dessert vanille		Poires cuites au caramel beurre salé	Eclair au chocolat

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

RPC
RESTAURATION POUR COLLECTIVITES

MENUS DU 09/11/2026 AU 13/11/2026

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	Lundi 09/11/2026	Mardi 10/11/2026	Mercredi 11/11/2026	Jeudi 12/11/2026	Vendredi 13/11/2026
Entrée	Carottes râpées et maïs	Salade du puy (lentilles BIO/LOCAl)		Pâté croute* (Maison Bollard)	Céleris sauce mousseline
Plat	Emincé de seitan BIO au curry	Poulet rôti au jus		Croustillou au chèvre	Tajine de poisson
Accompagnement	Riz	Chou-fleur à la crème		Petits pois BIO	Semoule
Laitage	Vache qui rit	Rond de Burdignes à la coupe		Petit suisse nature	Carré frais
Dessert	Marmelade de fruits maison à la cannelle	Clémentine		Kiwi	Flan chocolat

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

RPC
RESTAURATION POUR COLLECTIVITES

MENUS DU 16/11/2026 AU 20/11/2026

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	Lundi 16/11/2026	Mardi 17/11/2026	Mercredi 18/11/2026	Jeudi 19/11/2026	Vendredi 20/11/2026
Entrée	Salade de pomme de terre à la ciboulette	Salade iceberg		Salade chinoise	Velouté de potiron
Plat	Cordon bleu de volaille	Sauce carbonara*		Oeufs à la crème	Dos colin doré au beurre
Accompagnement	Gratin de brocolis	Tortis HVE		Epinards béchamel (épinards BIO)	Polenta crémeuse
Laitage	Fromage blanc	Camembert BIO à la coupe		Yaourt nature fermier Désiris HVE	Brique de Burdignes à la coupe
Dessert	Pomme BIO	Crème dessert vanille		Donut au sucre	Poire

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

RPC
RESTAURATION POUR COLLECTIVITES

MENUS DU 23/11/2026 AU 27/11/2026

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	Lundi 23/11/2026	Mardi 24/11/2026	Mercredi 25/11/2026	Jeudi 26/11/2026	Vendredi 27/11/2026
Entrée	Roulade de volaille	Chou rouge à la vinaigrette de framboises		Salade coleslaw	Salade de perles aux 3 couleurs
Plat	Omelette à la provençale	Quenelle de carpe sauce Nantua		Rôti de dinde sauce gravy	Pépites colin 3 céréales
Accompagnement	Printanière de légumes	Riz		Purée de pomme de terre aux patates douces	Haricots beurre persillés
Laitage	Petit nova BIO aromatisé	Cantal AOP		Yaourt local ETREZ	Carré ligueil à la coupe
Dessert	Cocktail de fruits au sirop	Clémentine		Gâteau au pain d'épice & sirop d'érable(oeufs BIO)	Banane BIO

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