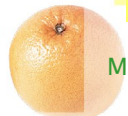


RCC Restauration est une entreprise certifiée sur la base du référentiel S-320 « Conception des repas en restauration collective - Produits - Menus - Recettes ».  
Les caractéristiques majeures de ce référentiel sont :  
- d'être à l'écoute des clients et consommateurs et intégrer leurs besoins,  
- de respecter les menus et les quantités commandées par le client,  
- de concevoir des menus avec des objectifs qualitatifs (équilibre nutritionnel, variété et qualité des produits en privilégiant les produits frais) et quantitatifs (respect des portions et des contraintes de coût).  
Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements et des contraintes du marché, tout en respectant l'équilibre nutritionnel.



Menu j'❤ les fruits

**Lundi**



**Betteraves maïs**  
Macédoine mayonnaise

**Boulette de bœuf Napolitaine**  
(tomate, basilic)  
Tortis au beurre

Fromage blanc

**Poire Passe Crassane France**  
Fruit frais

**Mardi**



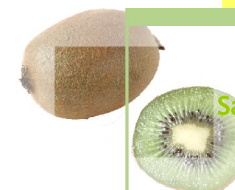
**Salade gaspacho** (concombre,  
tomate, poivron, menthe, huile  
d'olive)  
Laitue vinaigrette huile d'olive

**Queue de lieu sauce citron**  
brocolis pomme de terre

Tomme blanche

**Compote pomme cassis**  
Abricot au sirop

**Mercredi**



**Salade du chef** (salade mêlée,  
emmental, jambon)  
Melon jaune

**Omelette nature**  
Petits pois

Emmental

**Tarte aux pommes**  
Beignet pomme

**Jeudi**



**Feuille de chêne vinaigrette à l'orange**  
Chou rouge aux agrumes

**Sauté de dinde à l'ananas**  
Semoule aux raisins

**Petit suisse nature**  
confiture

**Smoothie banane, fruits rouges, orange**



**Vendredi**

**Concombre bulgare**  
Céleri vinaigrette

**Palette à la diable**  
Haricots blancs

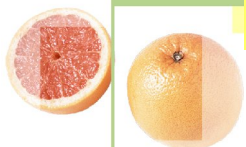
**Petit moulu nature**  
Crème de gruyère

**Flan nappé caramel**  
Entremet chocolat

Favorise la consommation de fruits & légumes

Favorise la consommation de fruits & légumes

**Lundi**



**Féié**

**Mardi**



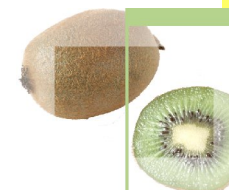
**Carottes râpées aux agrumes**  
*salade coleslaw*

**Steak haché**  
Frites

**Yaourt nature**

**Banane Gourmet**  
Fruit frais

**Mercredi**



**Pastèque**

**Saucisse de Strasbourg**  
**Poêlée de légumes**

**Camembert**

**Entremets vanille**  
Entremet chocolat



**Jeudi**



**Courgettes râpées vinaigrette**  
Concombre vinaigrette

**Rôti de dinde sauce**  
**champignons**  
flageolets

**Petit cotentin nature**  
Petit cotentin ail et fines herbes

**Pain d'épices façon pain perdu**  
maison



**Vendredi**



**Friand au fromage**  
Salade piémontaise

**Millefeuille de colin niçois**  
(colin, ratatouille, pomme de terre)

**Pavé demi sel**  
Vache picon

**Pastèque**  
Fruit frais



*Recette originale élaborée par nos chefs*

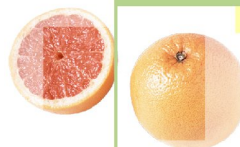
RCC Restauration est une entreprise certifiée sur la base du Référentiel S-320 « Conception des repas en restauration collective - Produits - Menus - Recettes ».  
Les caractéristiques majeures de ce référentiel sont :  
- d'être à l'écoute des clients et consommateurs et intégrer leurs besoins,  
- de respecter les menus et les quantités commandées par le client,  
- de concevoir des menus avec des objectifs qualitatifs (équilibre nutritionnel, variété et qualité des produits en privilégiant les produits frais) et quantitatifs (respect des portions, respect des contraintes nutritionnelles).  
Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements et des contraintes du marché, tout en respectant l'équilibre nutritionnel.

Légende : **CRUDITE** / **CUIDITE** / **ELEMENT PROTIDIQUE** / **FECULENT** / **PRODUIT LAITIER**  
Pour le dessert maison, nous laissons carte libre au Chef

RGC Restauration est une entreprise certifiée sur la base du Référentiel S-320 « Conception des repas en restauration collective - Produits - Menus - Recettes ».  
Les caractéristiques majeures de ce référentiel sont :  
- d'être à l'écoute des clients et consommateurs et intégrer leurs besoins,  
- de respecter les menus et les quantités commandées par le client,  
- de concevoir des menus avec des objectifs qualitatifs (équilibre nutritionnel, variété et qualité des produits en privilégiant les produits frais)  
- de garantir la fraîcheur des produits et leur qualité nutritionnelle.  
Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements et des contraintes du marché, tout en respectant l'équilibre nutritionnel.



**Lundi**



**Batavia vinaigrette**  
**Betteraves crues râpées**

**Pavé de merlu sauce safranée**  
**boulgour**

**Coulommiers**  
**Carré**

**Mousse au chocolat au lait**  
**Fromage blanc et confiture**

**Mardi**



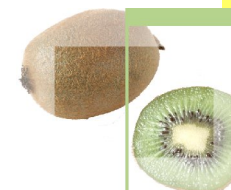
**Radis beurre**  
**Chou rouge vinaigrette**

**bœuf aux carottes**

**Tomme grise**  
**Tomme noire**

**Abricot France**  
**Fruits frais**

**Mercredi**



**Tomates**  
**Blanquette de volaille à la dijonnaise**

**Riz pilaf**

**Yaourt nature**

**Salade de fruits frais**  
**Fruit frais**

**Jeudi**



**Concombre ciboulette**  
**Céleri rémoulade**

**Colin pané et citron**  
**Chou fleur au jus pomme de terre**

**Crème de gruyère**  
**Petit moulé**

**Fruit**

**Vendredi**



**Salade arlequin (carotte, chou blanc, maïs, radis, persil)**

**Gratin de macaroni**  
**au jambon**

**Edam**  
**St Paulin**

**Compote de pommes**  
**Abricot au sirop**

*Favorise la consommation de fruits & légumes*

RCC Restauration est une entreprise certifiée sur la base du Référentiel S-320 « Conception des repas en restauration collective - Produits - Menus - Recettes ».  
Les caractéristiques majeures de ce référentiel sont :  
- d'être à l'écoute des clients et consommateurs et intégrer leurs besoins,  
- de respecter les menus et les quantités commandées par le client,  
- de concevoir des menus avec des objectifs qualitatifs (équilibre nutritionnel, variété et qualité des produits en privilégiant les produits frais) et quantitatifs (respect des portions et des contraintes de coût),  
- de garantir la fraîcheur et la qualité des produits.  
Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements et des contraintes du marché, tout en respectant l'équilibre nutritionnel.



**Lundi**

Concombre à la vinaigrette

Chou rouge vinaigrette

Aiguillettes de poulet au jus

Printanière de légumes

emmental

Glace petit pot vanille fraise

Glace petit vanille chocolat



**Mardi**

Betteraves au maïs

Haricots verts à l'échalote

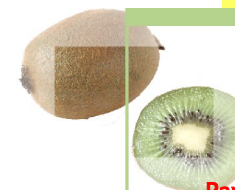
Coucous aux boulettes  
d'agneau

Semoule et ses légumes

Petit suisse nature

Pêche jaune

Fruit frais



**Mercredi**

Salade de riz

Taboulé maison

Pavé de lieu sauce normande

Epinards bechamel

St Paulin

Edam

Melon jaune

Fruit frais



Menu j'❤ la ferme

**Jeudi**

Salade au chèvre

Melon

Longe de porc braisé moutarde à  
l'ancienne

Pomme de terre paysannes

Fromage blanc campagnard

Yaourt nature

Tarte aux pommes

Clafoutis aux abricots et griottes



**Vendredi**

Carottes râpées au citron

Pastèque

Pavé de colin sauce vanille

Blé et ses petits légumes

Gouda

Ananas au sirop

Compote de pomme

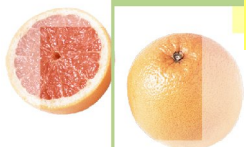


Recette originale élaborée par nos chefs

RCC Restauration est une entreprise certifiée sur la base du Référentiel S-320 « Conception des repas en restauration collective - Produits - Menus - Recettes ».  
Les caractéristiques majeures de ce référentiel sont :  
- d'être à l'écoute des clients et consommateurs et intégrer leurs besoins,  
- de respecter les menus et les quantités commandées par le client,  
- de concevoir des menus avec des objectifs qualitatifs (équilibre nutritionnel, variété et qualité des produits en privilégiant les produits frais) et quantitatifs (respect des portions et des contraintes nutritionnelles).  
Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements et des contraintes du marché, tout en respectant l'équilibre nutritionnel.



**Lundi**



**Sardine à l'huile**  
**Œuf dur mayonnaise**

**Brandade de poisson**

Yaourt nature

Fruit frais  
Fruit frais

**Mardi**



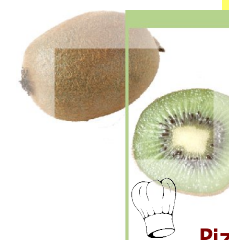
**Tomate à la ciboulette**  
**Concombre vinaigrette**

**Pièce de bœuf rôtie**  
**Carottes persillées**

Rondelé ail et fine herbes

Génoise fourrée confiture  
Far aux pruneaux

**Mercredi**



**Radis beurre**  
**Céleri rémoulade**

**Pizza royale (jambon, emmental)**  
**Salade verte**

-  
Bleu

Milk shake banane  
Yaourt aux fruits

**Jeudi**



**Salade de lentilles**  
**Pois chiches en salade**

**Beignets de poulet**  
**Purée de courgettes**

Mimolette (type)

Salade de fruits frais  
Fruit frais

**Vendredi**



**Carpaccio de melon et pastèque**  
Salade fraich' heure (tomate, carotte, concombre, olives, ciboulette)

**Gratin façon tomate farcie**  
**boullgour**

**Coupe de fraise (candonga Espagne) à la chantilly**

**Menu Été**

Favorise la consommation de fruits & légumes

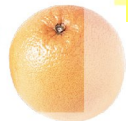


RCC Restauration est une entreprise certifiée sur la base du Référentiel S-320 « Conception des repas en restauration collective - Produits - Menus - Recettes ».

Les caractéristiques majeures de ce référentiel sont :

- d'être à l'écoute des clients et consommateurs et intégrer leurs besoins,
- de respecter les menus et les quantités commandés par le client,
- de concevoir des menus avec des objectifs qualitatifs (équilibre nutritionnel, variété et qualité des produits en privilégiant les produits frais)

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements et des contraintes du marché, tout en respectant l'équilibre nutritionnel.



**Lundi**

Tomate au basilic  
Concombre à la crème

Rôti de porc au jus  
Petits pois

Edam  
Gouda

Flan nappé caramel  
Mousse au chocolat



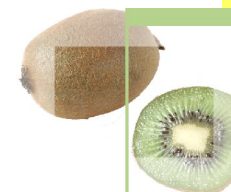
**Mardi**

Feuilleté au fromage  
Salade de pâtes

Sauté de bœuf à la niçoise  
Chou fleur au jus pomme de terre

Petit suisse nature  
Petit suisse fruité

Melon France  
Fruit frais



**Mercredi**

Pastèque  
Chou rouge vinaigrette

Omelette à la paysanne (pomme de terre, oignons, lardons)

St Paulin  
coulommiers

Pomme au four au caramel  
Compote pomme ananas



**Jeudi**

Batavia aux agrumes  
Feuille de chêne  
Aiguillettes de poulet sauce moutarde à l'ancienne  
Gratin de courgettes

Petit moulé nature

Gâteau au chocolat maison



**Vendredi**

Salade de pomme de terre  
Salade Niçoise  
Pavé de colin sauce citron  
Haricots verts persillés

Yaourt nature  
Fromage blanc

Cerise Bigarreau Burlat France  
Fruit frais

Légende : **CRUDITE** / **CUIDITE** / **ELEMENT PROTIDIQUE** / **FECULENT** / **PRODUIT LAITIER**  
Pour le dessert maison, nous laissons carte libre au Chef



Recette originale élaborée par nos chefs

RCC Restauration est une entreprise certifiée sur la base du Référentiel S-320 « Conception des repas en restauration collective - Produits - Menus - Recettes ».  
Les caractéristiques majeures de ce référentiel sont :  
- d'être à l'écoute des clients et consommateurs et intégrer leurs besoins,  
- de respecter les menus et les quantités commandés par le client,  
- de concevoir des menus avec des objectifs qualitatifs (équilibre nutritionnel, variété et qualité des produits en privilégiant les produits frais) et quantitatifs (respect des portions et des contraintes nutritionnelles).  
Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements et des contraintes du marché, tout en respectant l'équilibre nutritionnel.



## Lundi

Macédoine sauce mousseline  
Haricots verts à l'échalote

Sauté de bœuf aux olives  
Poelée de légumes

Yaourt nature

Salade de fruits frais  
Fruit frais



## Jeudi

Tomate vinaigrette  
Salade mêlée

Jambon blanc  
Frites

Brie  
Bûche mi-chèvre

Glace  
Glace



## Mardi

Concombre à la vinaigrette  
Radis croc'sel

Filet de merlu sauce crème  
Purée d'épinards

comte  
Paris Brest

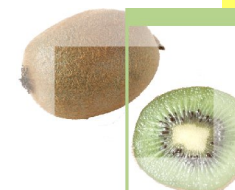


## Vendredi

Pâté de campagne cornichon

Escalope de saumon à l'oseille  
Riz pilaff  
Emmental  
Tomme noire

Tarte à l'abricot « Maison »  
Sauce chocolat



## Mercredi

Salade de pois chiches

Rôti de dinde au jus  
ratatouille

Fromage blanc

Pêche Espagne  
Fruit frais