



Lundi 3 janvier	Mardi 4 janvier	Mercredi 5 janvier	Jeudi 6 janvier	Vendredi 7 janvier
<p>Carottes râpées  vinaigrette à l'orange</p> <p>Steak haché de boeuf sauce au bleu</p> <p>Pommes de terre vapeur  et poireaux sautés</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Fruit de saison BIO </p>	<p>Pomelo et sucre</p> <p>Aiguillettes de poulet sauce au thym</p> <p>Flageolets verts à la sauce tomate </p> <p>Brie</p> <p>Flan au chocolat</p>		<p><i>Épiphanie</i></p> <p> Galette des rois</p> <p>Endives et dés de mimolette </p> <p>Semoule BIO  à la bolognaise de légumes et pois chiches BIO </p> <p>Yaourt régional aromatisé </p> <p>Galette des rois</p> <p></p>	<p>Salade de riz BIO,  tomates et maïs</p> <p>Poisson frais du jour sauce citronné</p> <p>Carottes au jus </p> <p>Cantal AOP </p> <p>Fruit de saison HVE </p>



Lundi 10 janvier	Mardi 11 janvier	Mercredi 12 janvier	Jeudi 13 janvier	Vendredi 14 janvier 
Salade verte et croûtons vinaigrette balsamique	Pâté de campagne et cornichons 		Salade de perles	 BALADE CANADIENNE
Quenelles natures à la sauce tomate	Boulettes à l'agneau sauce au romarin		Sauté de dinde  sauce basquaise	Mélange de carotte et chou blanc râpés  sauce façon Saint Hubert
Lentilles BIO au jus 	Riz BIO pilaf 		Salsifis	 Hachis parmentier Canadien
Suisse fruité	Saint Nectaire AOP 		Camembert BIO 	 Yaourt régional sucré 
Compote de pomme	Fruit de saison BIO 		Fruit de saison BIO 	 Gâteau au sirop d'Érable 

Menus du 17 au 21 janvier 2022

Légende:



Lundi 17 janvier	Mardi 18 janvier	Mercredi 19 janvier	Jeudi 20 janvier	Vendredi 21 janvier
Pomelo et sucre	Taboulé (semoule BIO) 		Chou blanc râpé 	Haricots beurre au cumin
Paupiette de veau sauce marengo	Omelette nature fraiche		Filet de saumon sauce brune et aïelles	Cordon bleu de dinde et ketchup
Blé BIO pilaf 	Epinards BIO à la béchamel 		Purée de pommes de terre et carottes 	Coquillettes BIO
Saint Nectaire AOP 	Fromage blanc au coulis de fruits rouges 		Yaourt sucré	Emmental râpé BIO
Crème dessert vanille	Fruit de saison		Gâteau pomme cannelle	Fruit de saison

Lundi 24 janvier	Mardi 25 janvier	Mercredi 26 janvier	Jeudi 27 janvier	Vendredi 28 janvier
<p>Chou rouge râpé vinaigrette à la framboise</p> <p>Sauté de porc sauce milanaise </p> <p>Boulghour BIO </p> <p>Yaourt régional aromatisé </p> <p>Ananas au sirop</p>	<p>Salade de pommes de terre, maïs et olives </p> <p>Filet de Hoki sauce citronnée </p> <p>Choux fleurs BIO à la béchamel </p> <p>Mimolette</p> <p>Fruit de saison BIO </p>		<p>Céleri râpé sauce rémoulade</p> <p>Sauté de boeuf sauce bourguignon </p> <p>Polenta</p> <p>Cantal AOP </p> <p>Fruit de saison BIO </p>	<p>Betteraves rouges BIO </p> <p>Pizza à la tomate et au fromage</p> <p>Salade verte</p> <p>Suisse sucré</p> <p>Compote fraîche pomme BIO et poire </p>