



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



Lundi 10 janvier	Mardi 11 janvier	Mercredi 12 janvier	Jeudi 13 janvier	Vendredi 14 janvier
Salade verte et croûtons vinaigrette balsamique Panais râpé	Pâté de campagne et cornichons Velouté de potiron		Salade de perles Salade d' endives	 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 Samoussa de légumes
Lentilles BIO au jus Haricots verts BIO persillés	Riz BIO pilaf Brocolis BIO à la béchamel		Polenta Salsifis	 Hachis parmentier Canadien
Suisse fruité Maasdam BIO	Saint Nectaire AOP Fromage blanc sucré		Camembert BIO Yaourt à la vanille	 Yaourt régional sucré Tomme noire IGP
Compote de pomme Fruit de saison	Salade de fruits au sirop Fruit de saison BIO		Mousse au chocolat au lait Fruit de saison BIO	 Gâteau au sirop d'Érable Fruit de saison BIO

Menus du 17 au 21 janvier 2022

Légende:



PRODUIT
BIO



PRODUIT
REGIONAL



PRODUIT
LABELLISÉ



PRODUIT PÊCHE
DURABLE

Lundi 17 janvier	Mardi 18 janvier	Mercredi 19 janvier	Jeudi 20 janvier	Vendredi 21 janvier
<p>Pomelo et sucre Crêpe au fromage</p>	<p>Taboulé (semoule BIO) Salade de haricots rouges, tomate et poivron </p>		<p>Chou blanc râpé Champignons émincés</p>	<p>Haricots beurre au cumin Betteraves rouges BIO</p>
<p>Paupiette de veau sauce marengo</p>	<p>Omelette nature fraiche</p>		<p>Filet de saumon sauce brune et airelles</p>	<p>Cordon bleu de dinde et ketchup</p>
<p> Blé BIO pilaf Navets persillés</p>	<p> Riz BIO pilaf Epinards BIO à la béchamel</p>		<p>Purée de pommes de terre et carottes </p>	<p>Coquillettes BIO Gratin de potiron béchamel</p>
<p>Saint Nectaire AOP Suisse sucré</p>	<p>Fromage blanc ou coulis de fruits rouges Brie</p>		<p>Yaourt sucré Edam BIO</p>	<p>Emmental râpé BIO Fromage blanc sucré</p>
<p>Crème dessert vanille Fruit de saison BIO </p>	<p>Gâteau basque Fruit de saison</p>		<p>Gâteau pomme cannelle Fruit de saison</p>	<p>Compote fraîche pomme BIO fraise Fruit de saison</p>



Lundi 24 janvier	Mardi 25 janvier	Mercredi 26 janvier	Jeudi 27 janvier	Vendredi 28 janvier
Chou rouge râpé  vinaigrette à la framboise Saucisson sec et cornichons	Salade de pommes de terre , maïs et olives  Macédoine de légumes mayonnaise		Céleri râpé  sauce rémoulade Nems de volaille	Betteraves rouges BIO Carottes râpées 
Sauté de porc sauce milanaise 	Filet de Hoki sauce citronnée 		Sauté de boeuf sauce bourguignon 	Pizza à la tomate et au fromage
Boulghour BIO  Carottes au jus 	Riz BIO pilaf  Choux fleurs BIO à la béchamel		Polenta Blettes à la béchamel	Salade verte
Yaourt régional aromatisé  Bleu	Mimolette Yaourt aux fruits		Cantal AOP  Fromage blanc sucré	Chantailou Suisse sucré
Ananas au sirop Fruit de saison BIO 	Flan nappé caramel Fruit de saison BIO 		Eclair au chocolat Fruit de saison BIO 	Compote fraîche pomme BIO et poire  Fruit de saison