



DU 03 janvier 2022 AU 11 février 2022

Menu Groupement de communes sans viande

	Du 03 janvier AU 07 janvier	Du 10 janvier AU 14 janvier	Du 17 janvier AU 21 janvier
lundi	<p>Betteraves en salade</p> <p>Pâtes au thon et sauce tomate**</p> <p>Fromage blanc nature BIO</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Salade de pommes de terre BIO</p> <p>Poisson pané</p> <p>Carottes BIO persillées</p> <p>Bûchette mélangée</p> <p>Crème au chocolat (ind)</p>	<p>Salade de riz</p> <p>Filet de colin MSC sauce curry</p> <p>Haricots verts BIO persillés</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit</p>
mardi	<p>Carottes râpées BIO Légumerie</p> <p>Filet de colin MSC sauce crème</p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p>Fromage croc'lait</p> <p>Compote de pommes bananes BIO (ind)</p>	<p>Salade de pâtes BIO</p> <p>Pané sarrasin lentilles poireaux</p> <p>Epinards hachés à la crème</p> <p>Saint Nectaire AOP</p> <p>REPAS VEGETARIEN</p> <p>Fruit</p>	<p>Chou rouge BIO vinaigrette Légumerie</p> <p>Cubes de colin sauce forestière</p> <p>Tortis</p> <p>Tomme Grise</p> <p>Flan vanille nappé caramel (ind)</p>
jeudi	<p>Salade de lentilles aux échalotes</p> <p>Omelette nature</p> <p>Petits pois à la barigoule</p> <p>Camembert BIO</p> <p>REPAS VEGETARIEN</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Salade coleslaw Légumerie</p> <p>Galette végétale tomate mozzarella</p> <p>Haricots blancs au jus</p> <p>Chanteneige BIO</p> <p>Compote de poires BIO (ind)</p> <p>Velouté de potiron</p>	<p>RACLETTE</p> <p>Salade verte</p> <p>Filet de colin MSC sauce crème</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Fromage à raclette</p> <p>Compote de pommes BIO (ind)</p>
vendredi	<p>Salade verte</p> <p>Filet de poisson sauce aux 4 épices</p> <p>Blé aux petits légumes</p> <p>Yaourt nature BIO</p> <p>GALETTE DES ROIS</p> <p>Galette des rois</p>	<p>Filet de colin MSC sauce citron</p> <p>Navets frais BIO et pommes de terre béchamel</p> <p>Yaourt nature BIO</p> <p>Fruit</p>	<p>Céléri râpé BIO rémoulade Légumerie</p> <p>Quenelles locales sauce tomate</p> <p>REPAS VEGETARIEN</p> <p>Petits pois BIO au jus</p> <p>Petit suisse BIO aromatisé</p> <p>Gâteau du chef aux pépites de chocolat</p>
	Du 24 janvier AU 28 janvier	Du 31 janvier AU 04 février	Du 07 février AU 11 février
lundi	<p>Carottes râpées Légumerie</p> <p>Filet de colin MSC sauce tomate</p> <p>Semoule</p> <p>Vache qui rit BIO</p> <p>Compote pommes coings (ind)</p>	<p>Salade de brocolis BIO</p> <p>Poisson meunière</p> <p>Potatoes et ketchup</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit</p>	<p>Betteraves BIO en salade</p> <p>Chili végétarien (sans viande, à base de fèves)</p> <p>Riz créole</p> <p>Emmental BIO</p> <p>REPAS VEGETARIEN</p> <p>Fruit</p>
mardi	<p>Velouté de légumes</p> <p>Lasagnes au saumon **</p> <p>Saint Paulin BIO</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Salade verte</p> <p>Accras de poisson</p> <p>Riz cantonnais (sans viande)</p> <p>Petit suisse aromatisé BIO</p> <p>Rocher au coco (ind)</p> <p>NOUVEL AN CHINOIS</p>	<p>Taboulé</p> <p>Filet de colin MSC sauce crème</p> <p>Carottes sautées aux oignons Légumerie</p> <p>Chanteneige BIO</p> <p>Flan vanille (ind)</p>
jeudi	<p>DANS NOS MONTAGNES</p> <p>Salade verte</p> <p>Paupiette de poisson sauce crème</p> <p>Gratin de crozets au fromage à tartiflette</p> <p>Fromage blanc nature BIO</p> <p>Gâteau du chef aux myrtilles</p>	<p>Céléri râpé BIO vinaigrette Légumerie</p> <p>CHANDELEUR</p> <p>Crêpe au fromage</p> <p>Epinards hachés à la crème</p> <p>Yaourt nature BIO</p> <p>REPAS VEGETARIEN</p> <p>Crêpe sucrée</p>	<p>Chou blanc frais vinaigrette Légumerie</p> <p>Filet de colin MSC sauce tomate</p> <p>Frites</p> <p>Fraidou</p> <p>Compote de poires BIO (ind)</p>
vendredi	<p>Salade de boulghour BIO</p> <p>Roulé au fromage</p> <p>Panais frais et pommes de terre en gratin Légumerie</p> <p>Yaourt BIO à la vanille</p> <p>REPAS VEGETARIEN</p> <p>Fruit</p>	<p>Potage crécy</p> <p>Potimentier de poisson du chef**</p> <p>Camembert BIO</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Salade de pâtes tricolores</p> <p>Galette végétale BIO orge chèvre miel</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Fromage blanc nature BIO</p> <p>Tarte au chocolat</p>