












# RPI HAUT CONFLENT

## Menu du Lundi 5 Janvier au Vendredi 9 Janvier 2026

	Repas végétarien	Épiphanie	
Lundi 5 Janvier	Mardi 6 Janvier	Jeudi 8 Janvier	Vendredi 9 Janvier
Friand au fromage	 Carottes râpées , Vinaigrette	 Velouté de potiron	 Salade de riz, maïs et ciboulette
Cordon bleu de dinde	 Chili sin carne <b>pois BIO</b>	Sauté de porc à la moutarde	Filet de <b>merlu MSC</b> , Sauce au citron
 Petits pois aux oignons	 Riz pilaf	 <b>Semoule BIO</b>	 Haricots verts à l'ail
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
 Fruit de saison	 Fromage blanc au miel	Galette des rois frangipane	 Fruit de saison

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - 

Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des  
approvisionnements.

# RPI HAUT CONFLENT

## Menu du Lundi 12 Janvier au Vendredi 16 Janvier 2026

		Repas végétarien	
Lundi 12 Janvier	Mardi 13 Janvier	Jeudi 15 Janvier	Vendredi 16 Janvier
Émincé de chou chinois , Vinaigrette thaï	Saucisson à l'ail , Cornichons	 Velouté de légumes verts	Salade d'endive aux lardons et fromage
Sauté de poulet forestière	 Omelette nature	 Curry de pois chiches	Beignets au <b>colin MSC</b>
 Potatoes au paprika	 Petits pois au jus	 Riz basmati façon pilaf	 Carottes glacées
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
 Yaourt aux fruits <b>LOCAL</b>	 Fruit de saison	 Tarte Bourdalou	 Compote de <b>pommes</b> <b>BIO</b> du chef

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - 

Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des  
approvisionnements.

# RPI HAUT CONFLENT

## Menu du Lundi 19 Janvier au Vendredi 23 Janvier 2026

Repas végétarien				
Lundi 19 Janvier		Mardi 20 Janvier	Jeudi 22 Janvier	Vendredi 23 Janvier
Salade verte à l'Emmental , Vinaigrette		 Céleri rave sauce rémoulade	Rosette lyonnaise et cornichons	 Chiffonnade de batavia au maïs
 Risotto aux petits pois et <b>parmesan AOP</b>		Sauce Carbonara	Bœuf façon bourguignon	Nuggets au poisson
		 <b>Coquillettes HVE</b>	 <b>Semoule HVE</b>	 Pommes de terre au four
Fromage		Fromage	Fromage	Fromage
 Crème dessert à la vanille		 Fruit de saison	 Beignet aux pommes	 Fruit de saison

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - 










Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des  
approvisionnements.



# RPI HAUT CONFLENT

## Menu du Lundi 26 Janvier au Vendredi 30 Janvier 2026

Repas végétarien			
Lundi 26 Janvier	Mardi 27 Janvier	Jeudi 29 Janvier	Vendredi 30 Janvier
 Macédoine mayonnaise	 Carottes râpées à la vinaigrette	 Velouté de butternut	Saucisson à l'ail , Cornichons
Boulettes au bœuf , Sauce orientale	Pavé fromager	Sauté de poulet aux olives	Calamars à la romaine
 Semoule HVE	 Tortis HVE	 Purée de pommes de terre	 Carottes BIO poêlées
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
 Fruit de saison	Liégeois à la vanille	Barre bretonne	 Cocktail de fruits

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - 

Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.