

Menus RPI Haut Conflent

	Repas végétarien 	Epiphanie	
lundi 06 janvier	mardi 07 janvier	jeudi 09 janvier	vendredi 10 janvier
SALADE D'ENDIVES AUX NOIX VINAIGRETTE	OEUF DUR MAYONNAISE	VELOUTE DE CAROTTES	TOAST EMMENTAL GRATINE
BOLES DE PICOLATS LOCAL 	FALAFELS SAUCE TAHINI	EMINCE DE POULET LOCAL AUX CHAMPIGNONS 	FILET DE MERLU MSC SAUCE CITRON 
COQUILLETES	PETITS POIS AUX OIGNONS	BOULGOUR BIO 	BROCOLIS À LA CRÈME
FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE/LAITAGE
FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	GALETTE DES ROIS	YAOURT LOCAL CIMELAIT 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus RPI Haut Conflent

lundi 13 janvier	mardi 14 janvier	jeudi 16 janvier	vendredi 17 janvier
SAUCISSON A L'AIL ET CORNICHONS	SALADE DE POMMES DE TERRE AU THON	Repas végétarien 	BETTERAVE BIO 
PILON DE POULET LOCAL 	OMELETTE NATURE	PENNES SAUCE FROMAGERE	MARMITE DE COLIN MSC 
POTATOES AU PAPRIKA	TOMBÉE DE CHOU VERT	PUREE DE POTIMARRON	RIZ BIO AUX LEGUMES 
FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE À LA COUPE
FLAN NAPPÉ AU CAMEL	ILE FLOTTANTE	TARTE AUX POMMES	FRUIT BIO DE SAISON 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus RPI Haut Conflent

Repas végétarien 			
lundi 20 janvier	mardi 21 janvier	jeudi 23 janvier	vendredi 24 janvier
SALADE VERTE AU FROMAGE	POTAGE DUBARRY	ROSETTE ET CORNICHONS	SALADE DE RIZ BIO 
RIZ BIO AUX CHAMPIGNONS ET PARMESAN AOP FACON RISOTTO 	SAUCISSE CATALANE LOCALE 	SAUTÉ DE BOEUF LOCAL 	BEIGNET AU POISSON
PETITS POIS AUX OIGNONS	Frites	SEMOULE BIO 	EPINARD A LA CREME
FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE À LA COUPE
LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	COMPOTE DE POMME	TARTE AU CITRON	CREME DESSERT AU CARMEL

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus RPI Haut Conflent

Saveurs
Crinoises

	Repas végétarien 	Nouvel An Chinois	
lundi 27 janvier	mardi 28 janvier	jeudi 30 janvier	vendredi 31 janvier
MACEDOINE DE LEGUMES A LA MAYONNAISE	POTAGE DE LÉGUMES	NEMS AUX LÉGUMES	OEUF DUR MAYONNAISE
CARBONARA	LASAGNE AUX LEGUMES	POULET LOCAL FAÇON IMPÉRIAL 	PARMENTIER DE POISSON DU CHEF
TORTIS		RIZ BASMATI	SALADE VERTE
FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE/LAITAGE
FRUIT DE SAISON	LIEGEOIS A LA VANILLE	ROCHER COCO	FRUIT BIO DE SAISON 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus RPI Haut Conflent



Repas végétarien 	Chandeleur		
lundi 03 février	mardi 04 février	jeudi 06 février	vendredi 07 février
CAROTTES RAPEES	CERVELAS CORNICHONS	SALADE DE POMMES DE TERRE FACON GRAND-MERE (OIGNON ROUGE, PERSIL)	VELOUTE DE POTIRON
FALAFELS SAUCE TOMATE	BOURGUIGNON DE BOEUF LOCAL 	RÔTI DE PORC LOCAL 	FRICASSEE DE POISSON MSC GRATINE 
RIZ DE CAMARGUE IGP 	COQUILLETES HVE 	GRATIN DE BROCOLIS	PUREE DE PATATE DOUCE
FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE/LAITAGE
SALADE DE FRUITS DU CHEF	YAOURT AROMATISE LOCAL CIMELAIT 	CREPE AU SUCRE	BANANE AU CHOCOLAT

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus RPI Haut Conflent



	Repas Montagne		Repas végétarien 
lundi 10 février	mardi 11 février	jeudi 13 février	vendredi 14 février
SALADE AUX CROUTONS	ROSETTE	CAROTTES RAPEES AU MAIS	 <p>MENUS ÉCO-RESPONSABLE</p>
SAUCISSE CATALANE LOCALE 	TARTIFLETTE	OEUF BROUILLÉ AUX CHAMPIGNONS	
Frites	SALADE VERTE	EPINARDS A CREME	
FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE À LA COUPE	
FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC CREME MARRON	ROULÉ CONFITURE	

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.