



MENU MAT CP

Semaine du 3 AU 7 novembre le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	SALADE VERTE A L'EMMENTAL 			CHOU ROUGE FRAIS RAPE 
SAUCISSE DE FRANCKFORT	QUENELLES SAUCE NANTUA 		SAUTE DE PORC DE LA FERME 	FILET DE POISSON 
FLAGEOLETS 	FONDUE DE POIREAUX 		PATES	POMME VAPEUR 
LAITAGE			FROMAGE	
FRUIT DE SAISON	CREME DESSERT AU CARAMEL		MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON 	FRUIT DE SAISON
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio 	Produit frais 



MENU MAT+CP+CE1

Semaine du 10 au 14 novembre 2025, le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			ENDIVES A LA MIMOLETTE 	
NUGGETS DE POISSON	FERIE		EMINCE DE VOLAILLE DE DOMBES DISTRIBUTION 	FILET DE POISSON 
GRATIN DAUPHINOIS 			BLETTE TOMATEE 	PENNE
LAITAGE				FROMAGE
FRUIT DE SAISON			GATEAU DE SEMOULE MAISON 	FLAN PATISSIER MAISON 
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio 	Produit frais 



MENU MAT+CP+CE1

Semaine du 17 AU 21 novembre, le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	PRESENTATION DE MARIE
SALADE DE PATES MAISON 				
CREPE AU FROMAGE 	SAUTE DE PORC DE LA FERME AUX OLIVES 		POISSON MEUNIERE	
EPINARDS A LA CREME	POTIRON FRAIS RÔTI AU FOUR  		SEMOULE	PAS DE REPAS
	FROMAGE		LAITAGE	
LIEGEOIS	FRUIT DE SAISON		POMME AU FOUR MAISON 	
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio 	Produit frais 



MENU MAT+CP+CE1

Semaine du 24 AU 28 novembre, le chef vous propose

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	CAROTTES RÂPEES FRAICHES CIBOULETTE 			MOUSSE DE CANARD
PAUPIETTE DE DINDE AU JUS	PATES BOLOGNAISES 		QUENELLES NATURE SAUCE AURORE 	FILET DE POISSON FRAIS SELON ARRIVAGE 
POTATOES AU FOUR 			CHAMPIGNONS FRAIS 	LENTILLES AU JUS 
FROMAGE			YAOURT	
FRUIT DE SAISON	POIRE AU SIROP SAUCE CHOCOLAT		TARTE AUX POMMES MAISON 	FRUIT DE SAISON
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio 	Produit frais 



MENU MAT+CP+CE1

Semaine du 1 AU 5 décembre, le chef vous propose

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	COLESLAW 		ŒUF DUR MAYONNAISE	
NORMANDIN DE VEAU AU JUS	CREPE AUX CHAMPIGNONS		HAUT DE CUISSE DE POULET ROTI DE DOMBES DISTRIBUTION 	POISSON FRAIS SELON ARRIVAGE 
GRATIN DE COURGE MAISON 	GRATIN DE CHOU FLEUR MAISON 		PATES	HARICOTS VERTS AUX OIGNONS
LAITAGE				FROMAGE
BEIGNET AUX FRAMBOISES	COMPOTE DE POMMES		FRUIT DE SAISON	MOELLEUX AUX POIRES MAISON 
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio 	Produit frais 



MENU MAT+CP+CE1

Semaine du 8 au 12 décembre, le chef vous propose

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
MACEDOINE MAYONNAISE			SALADE VERTE VINAIGRETTE 	
ROTI DE PORC DE LA FERME SAUCE DIABLE 	SAUTE DE VOLAILLE DE DOMBES DISTRIBUTION 		CORDON BLEU FRAIS DE DOMBES DISTRIBUTION 	FILET DE POISSON FRAIS SELON ARRIVAGE 
PATES	BLE TENDRE		GRATIN DE POIREAUX MAISON 	POMMES DE TERRE AU FOUR 
	FROMAGE			LAITAGE
FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUITS ROUGES	FRUIT DE SAISON		MARBRE MAISON 	FRUIT DE SAISON
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio 	Produit frais 



MENU MAT+CP+CE1

Semaine du 15 au 19 décembre, le chef vous propose

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SALADE DE PATES MAISON 			SALADE DE HARICOTS VERTS 	
PILONS DE POULET DE DOMBES DISTRIBUTION 	MERGUEZ		ROUGAIL DE SAUCISSE DE LA FERME 	FILET DE POISSON FRAIS SELON ARRIVAGE 
POTIRON FRAIS AU FOUR 	SEMOULE AUX LEGUMES COUSCOUS		RIZ	FARFALLE
	FROMAGE			LAITAGE
COMPOTE POMME POIRE	CREME AUX ŒUFS MAISON 		TARTE AU CITRON MAISON 	FRUIT DE SAISON
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio 	Produit frais 