



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 CE2 AU COLLEGE

Semaine du 3 AU 7 novembre le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	SALADE VERTE A L'EMMENTAL PATE CROUTE			CHOU ROUGE FRAIS RAPE TABOULE
NAVARIN D'AGNEAU DE LA FERME SAUCISSES DE FRANCKFORT	WINGS DE POULET QUENELLES NATURE SAUCE NANTUA		SAUTE DE PORC DE LA FERME FILET DE POISSON MEUNIERE	FILET DE POISSON HAUT DE CUISSE DE POULET DE DOMBES DISTRIBUTION
FLAGEOLETS CAROTTES FRAICHES VICHY	RIZ FONDUE DE POIREAUX		PATES GRATIN DE COURGE MAISON	POMME VAPEUR HARICOTS VERTS
FROMAGE LAITAGE ET YAOURT DE LA FERME			FROMAGE LAITAGE ET YAOURT DE LA FERME	
FRUIT DE SAISON DONUT'S	FRUIT DE SAISON CREME DESSERT AU CARAMEL		FRUIT DE SAISON MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON	FRUIT DE SAISON GATEAU AU YAOURT MAISON
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 CE2 AU COLLEGE

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			ENDIVES A LA MIMOLETTE  SALADE DE POIS CHICHE 	
BOURGUIGNON DE LA FERME  NUGGETS DE POISSON	FERIE 		EMINCE DE VOLAILLE DE DOMBES DISTRIBUTION  GRATIN DE POISSON MAISON 	FILET DE POISSON  ESCALOPE DE DINDE VIENNOISE
GRATIN DAUPHINOIS MAISON  CHOU FRAIS BRAISE 	 		RIZ  BLETTE TOMATEE 	PENNE CHAMPIGNONS FRAIS PERSILLADE
FROMAGE LAITAGE ET YAOURT DE LA FERME 				FROMAGE LAITAGE ET YAOURT DE LA FERME 
FRUIT DE SAISON COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP			FRUIT DE SAISON GATEAU DE SEMOULE MAISON 	FRUIT DE SAISON 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	RECETTES DE Chefs 
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 CE2 AU COLLEGE

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	PRESENTATION DE MARIE
SALADE DE PATES MAION  CELERI REMOULADE				
STEACK HACHE DE VEAU  CREPE AU FROMAGE	SAUTE DE PORC DE LA FERME AUX OLIVES  FILET DE POISSON A L'ANEHT		ESCALOPE DE VOLAILLE DE DOMBES DISTRIBUTION A LA CREME  POISSON MEUNIERE	RECETTES DE Chefs 
BLE TENDRE EPINARDS A LA CREME	RIZ  POTIRON FRAIS RÔTI AU FOUR 		SEMOULE NAVET FRAIS RÔTIS 	PAS DE REPAS 
	FROMAGE LAITAGE ET YAOURT DE LA FERME 		FROMAGE LAITAGE ET YAOURT DE LA FERME 	
FRUIT DE SAISON LIEGEOIS	FRUIT DE SAISON ECLAIR AU CHOCOLAT		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 CE2 AU COLLEGE

Semaine du 24 AU 28 novembre, le chef vous propose

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	RILLETTE DE THON MAISON  SALADE VERTE VINAIGRETTE 			SALADE DE BETTERAVES MOUSSE DE CANARD
PAUPIETTE DE DINDE AU JUS FILET DE POISSON SAUCE CITRON	PATES BOLOGNAISE  PATES AUX FRUITS DE MER 		PALERON DE BŒUF CHAROLAIS  QUENELLES NATURE  SAUCE AURORE	FILET DE POISSON FRAIS  SELON ARRIVAGE NUGGETS DE VOLAILLE  DE DOMBES DISTRIBUTION
POTATOES AU FOUR  HARICOTS VERTS PERSILLADE	BROCOLIS SAUTE		RIZ CHAMPIGNONS FRAIS 	LENTILLES AU JUS  CAROTTES FRAICHES 
FROMAGE LAITAGE ET YAOURT DE LA FERME 			FROMAGE LAITAGE ET YAOURT DE LA FERME 	
FRUIT DE SAISON MOUSSE COCO	FRUIT DE SAISON POIRE AU SIROP SAUCE CHOCOLAT		FRUIT DE SAISON TARTE AUX POMMES MAISON 	FRUIT DE SAISON CAKE AU CITRON MAISON 
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 CE2 AU COLLEGE

Semaine du 1 au 5 décembre, le chef vous propose

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	SALADE DE RIZ  COLESLAW 		SALADE D'ENDIVE AU BLEU  ŒUF DUR MAYONNAISE	
NORMANDIN DE VEAU AU JUS FILET DE POISSON SAUCE BEURRE BLANC 	SAUCISSON A CUIRE DE LA FERME  CREPE AUX CHAMPIGNONS		HAUT DE CUISSE DE POULET ROTI DE DOMBES DISTRIBUTION  ROTI DE VEAU FARCI DE LA FERME 	POISSON FRAIS SELON ARRIVAGE  TORTELINI AU BŒUF SAUCE TOMATE
BOULGOUR GRATIN DE COURGE MAISON 	POMME VAPEUR  GRATIN DE CHOU FLEUR MAISON 		PATES CHOU DE BRUXELLES COMPOTÉS 	SEMOULE HARICOTS VERTS AUX OIGNONS
FROMAGE LAITAGE ET YAOURT DE LA FERME 				FROMAGE LAITAGE ET YAOURT DE LA FERME 
FRUIT DE SAISON BEIGNET AUX FRAMBOISES	FRUIT DE SAISON COMPOTE DE POMMES		FRUIT DE SAISON MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON 	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 CE2 AU COLLEGE

Semaine du 8 au 12 décembre, le chef vous propose

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
MACEDOINE MAYONNAISE TABOULE DU CHEF 			TERRINE DE LA FERME  SALADE VERTE VINAIGRETTE 	
ROTI DE PORC DE LA FERME  SAUCE DIABLE FILET DE POISSON MEUNIERE	SAUTE DE VOLAILLE DE DOMBES  DISTRIBUTION PIZZA AU FROMAGE		CORDON BLEU FRAIS  DE DOMBES DISTRIBUTION NAVARIN D'AGNEAU  DE LA FERME	FILET DE POISSON FRAIS  SELON ARRIVAGE JAMBON GRILL
PATES GRATIN DE FENOUIL  MAISON	BLE TENDRE CAROTTES AUX  OIGNONS CARAMELISEES		RIZ GRATIN DE POIREAUX  MAISON	POMMES DE TERRE  AU FOUR JULIENNE DE LEGUMES
	FROMAGE LAITAGE  OU YAOURT DE LA FERME			FROMAGE LAITAGE  OU YAOURT DE LA FERME
FRUIT DE SAISON FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUITS ROUGES	FRUIT DE SAISON FLAN VANILLE MAISON 		FRUIT DE SAISON MARBRE MAISON 	FRUIT DE SAISON CREPE AU CHOCOLAT
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 



MENU CE2 AU COLLEGE

Semaine du 15 au 19 décembre, le chef vous propose

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SALADE DE PATES MAISON  CELERI REMOULADE 			PATE CROUTE SALADE DE HARICOTS VERTS 	
PILONS DE POULET DE DOMBES DISTRIBUTION  FILET DE POISSON EN PERSILLADE	MERGUEZ CASSOLETTE DE MOULES SAUCE POULETTE 		ROUGAIL DE SAUCISSE DE LA FERME SAUTE DE VEAU DE LA FERME MARENGO 	FILET DE POISSON FRAIS SELON ARRIVAGE  ESCALOPE DE VOLAILLE VIENNOISE
LENTILLES  POTIRON FRAIS AU FOUR 	SEMOULE COUSCOUS LEGUMES A COUSCOUS		RIZ EPINARDS	FARFALLE FLAN DE LEGUMES 
	FROMAGE LAITAGE ET YAOURT DE LA FERME 			FROMAGE LAITAGE ET YAOURT DE LA FERME 
FRUIT DE SAISON COMPOTE POMME POIRE	FRUIT DE SAISON CREME AUX ŒUFS MAISON 		FRUIT DE SAISON TARTE AU CITRON MAISON 	FRUIT DE SAISON LIEGEOIS
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio 	Produit frais 