

















MENU MAT+CP+CE1













Semaine du 5 au 9 janvier 26 le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	DUO DE CELERI CAROTTE 			SALADE DE RIZ 
BOULETTES DE BŒUF	QUENELLES SAUCE NANTUA 		ROTI DE PORC DE LA FERME 	FILET DE POISSON 
BOULGOUR 	RIZ 		PATES	HARICOT VERT 
LAITAGE			FROMAGE	
FRUIT DE SAISON	CREME DESSERT AU CARAMEL		COMPOTE 	GALETTE DES ROIS
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio 	Produit frais 



MENU MAT+CP+CE1














Semaine du 12 AU 16 JANVIER 26, le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
œufs mayonnaise			ENDIVES A LA MIMOLETTE 	
saucisse de francfort	NUGGETS DE POISSON		BURGER 	FILET DE POISSON 
GRATIN DE CHOUX FLEUR	GRATIN DAUPHINOIS 		PATATOES 	PENNE
	LAITAGE			FROMAGE
LIEGEOIS	FRUIT DE SAISON		DONUTS 	GATEAU CHOCOLAT MAISON 
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio 	Produit frais 



MENU MAT+CP+CE1














Semaine du 19 AU 23 JANVIER 26, le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SALADE DE PATES MAISON 				SALADE DE CHICON (ENDIVES) A L'EMMENTAL 
œuf béchamel 	QUENELLES SAUCE NANTUA 		BOULETTE D'AGNEAU A L'ORIENTALE	POISSON SAUCE CITRON 
EPINARDS A LA CREME	POTIRON FRAIS RÔTI AU FOUR 		NAVETS ROTIS	POMME VAPEUR
	FROMAGE		LAITAGE	
LIEGEOIS	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 26 AU 30 JANVIER 26, le chef vous propose

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	MACEDOINE MAYONNAISE 			TERINE DE CAMPAGNE
MERGUEZ DE LA FERME	PATES BOLOGNAISES 		NORMANDIN DE VEAU 	POISSON SAUCE BEURRE BLANC 
PDT AU FOUR 			CHAMPIGNONS FRAIS 	LENTILLES AU JUS 
FROMAGE			YAOURT	
FRUIT DE SAISON	CREME DESSERT CHOCOLAT		TARTE AUX POMMES 	FRUIT DE SAISON
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio 	Produit frais 



MENU MAT+CP+CE1

## Semaine du 2 AU 6 FEVRIER 26, le chef vous propose

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	COLESLAW 		ŒUF DUR MAYONNAISE	
CORDON BLEU DES DOMBES	TARTE AU FROMAGE		PILON DE POULET ROTI DE DOMBES DISTRIBUTION 	POISSON SELON ARRIVAGE 
GRATIN DE COURGE MAISON 	GRATIN DE CHOU FLEUR MAISON 		PATES	HARICOTS VERTS AUX OIGNONS
LAITAGE				FROMAGE
BEIGNET CHOCOLAT	COMPOTE DE POMMES		FRUIT DE SAISON	MOELLEUX AUX POIRES MAISON 
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio 	Produit frais 