

















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 CE2 AU COLLEGE













SEMAINE DU 5 AU 9 JANVIER 26

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	DUO DE CELERI CAROTTE  PATE CROUTE			SALADE COMPOSEE  SALADE DE RIZ
BOULETTE DE BŒUF  CREPE FROMAGE	WINGS DE POULET QUENELLES NATURE  SAUCE NANTUA		ROTI DE PORC DE LA FERME  FILET DE POISSON MEUNIERE	FILET DE POISSON  CHIPOLATA DE LA FERME 
BOULGOUR  EPINARD A LA CREME 	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 COMPOTE 	FRUIT DE SAISON 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 CE2 AU COLLEGE














Semaine du 12 AU 16 JANVIER 2026, le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ŒUFS MAYONNAISE choux blanc et mimolette			ENDIVES A LA MIMOLETTE SALADE DE POIS CHICHE	
SAUCISSE DE FRANCFORT MOUSSE DE POISSON	SAUTE DE PORC DE LA FERME AU CURRY NUGGETS DE POISSON		BURGER	FILET DE POISSON VIENNOISE DES DOMBES
GRATIN DE CHOUX FLEUR SEMOULE	GRATIN DAUPHINOIS MAISON CHOU FRAIS BRAISE		PATATOES	PENNE CHAMPIGNONS FRAIS PERSILLADE
	FROMAGE LAITAGE ET YAOURT DE LA FERME			FROMAGE LAITAGE ET YAOURT DE LA FERME
FRUIT DE SAISON LIEGEOIS	FRUIT DE SAISON BEIGNET CHOCOLAT		FRUIT DE SAISON DONUTS	FRUIT DE SAISON 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 CE2 AU COLLEGE














SEMAINE DU 19 AU 23 JANVIER 26 LE CHEF VOUS PROPOSE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SALADE DE PATES MAISON  CELERI REMOULADE				TERRINE DE LA FERME SALADE DE CHICON (ENDIVES) A L'EMMENTAL 
FEUILLETE JAMBON FROMAGE  ŒUF BECHAMEL	QUENELLE NANTUA  PILONS DE POULET FACON TEX MEX		SAUTE DE VOLAILLE DES DOMBES AUX OLIVES  BOULETTE D'AGNEAU A L'ORIENTALE	PAUPIETTE DE VEAU POISSON 
BLE TENDRE EPINARDS A LA CREME	RIZ  POTIRON FRAIS RÔTI AU FOUR 		SEMOULE NAVET FRAIS RÔTIS 	POMME VAPEUR  CHOU DE CHOUCROUTE
	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 MARBRE MAISON 	FRUIT DE SAISON TARTE CITRON MAISON 
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 CE2 AU COLLEGE












Semaine du 26 AU 30 JANVIER 26, le chef vous propose

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	MACEDOINE MAYONNAISE  SALADE VERTE VINAIGRETTE 			SALADE DE BETTERAVES TERRINE DE CAMPAGNE
MERGUEZ DE LA FERME FILET DE POISSON SAUCE CITRON	PATES BOLOGNAISE  PATES AUX FRUITS DE MER 		NORMANDIN DE VEAU  BRANDADE DE POISSON 	FILET DE POISSON  NUGGETS DE VOLAILLE DE DOMBES DISTRIBUTION 
PDT 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 MAISON	FRUIT DE SAISON CREME DESSERT CHOCOLAT		FRUIT DE SAISON TARTE AUX POMMES 	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 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 



MENU CE2 AU COLLEGE

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	SALADE DE RIZ  COLESLAW 		SALADE D'ENDIVE AU BLEU  ŒUF DUR MAYONNAISE	
CORDON BLEU DES DOMBES FILET DE POISSON SAUCE BEURRE BLANC 	BOUL BŒUF A LA TOMATE  TARTE AU FROMAGE		HAUT DE CUISSE DE POULET ROTI DE DOMBES DISTRIBUTION  FEUILLETE FROMAGE 	POISSON  TORTELLINI 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 CHOCOLAT	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 