



MENU MAT+CP+CE1

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	DUO DE CELERI CAROTTE			SALDE 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			SALADE COMPOSEE
	PATE CROUTE			SALADE DE RIZ
BOULETTE DE BŒUF	WINGS DE POULET		ROTI DE PORC DE LA FERME	FILET DE POISSON
CREPE FROMAGE	QUENELLES NATURE SAUCE NANTUA		FILET DE POISSON MEUNIERE	CHIPOLATA DE LA FERME
BOULGOUR	RIZ		PATES	POMME VAPEUR
EPINARD A LA CREME	FONDUE DE POIREAUX		GRATIN DE COURGE MAISON	HARICOTS VERTS
FROMAGE			FROMAGE	
LAITAGE ET YAOURT DE LA FERME			LAITAGE ET YAOURT DE LA FERME	
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON		FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON
DONUT'S	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 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 	
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 CHOUCRUTE 
	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		PIOLON 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 