



MENU MAT+CP+CE1

Semaine du 23 au 27 fevrier 26 le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	DUO DE CELERI CAROTTE 			SALADE DE RIZ 
BOULETTES DE BŒUF	GRATIN DE PATES AU FROMAGE 		ROTI DE PORC DE LA FERME 	FILET DE POISSON SAUCE CITRON
BOULGOUR 			SEMOULE	julienne de legumes 
LAITAGE			FROMAGE	
FRUIT DE SAISON	NAPPE CAMEL		COMPOTE 	GATEAU CHOCOLAT MAISON
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio 	Produit frais 



MENU MAT+CP+CE1

Semaine du 2 au 6 mars 26, le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
œufs mayonnaise			ENDIVES A LA MIMOLETTE 	
escalope viennoise	LASAGNE MAISON		NUGGETS DE POISSON 	FILET DE POISSON A L'ANETH
carottes persillées	POEELE DE COURGETTE 		PUREE MAISON 	PENNE
	LAITAGE			FROMAGE
LIEGEOIS	FRUIT DE SAISON		CLAFOITI AUX FRUITS MAISON 	FRUIT DE SAISON 
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio 	Produit frais 



MENU MAT+CP+CE1

Semaine du 9 AU 13 MARS 26, le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
TERRINE 				CAROTTES RAPEES FRAICHE 
œuf béchamel 	QUENELLES SAUCE NANTUA 		BOULETTE D'AGNEAU A L'ORIENTALE	FILET DE POISSON MEUNIER 
EPINARDS A LA CREME	aubergines en gratin  		SEMOULE	PETIT POIS
	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 16 AU 20 MARS 26, le chef vous propose

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	MACEDOINE MAYONNAISE 			TERRINE DE POISSON
MERGUEZ DE LA FERME	GRATIN DE PATES AU FROMAGE 		SAUTE DE VOLAILLE DIJONNAISE DES DE  DOMBES	GRATIN DE POMME DE TERRE AU POISSON 
PDT AU FOUR 			CHAMPIGNONS FRAIS 	PUREE 
FROMAGE			YAOURT	
FRUIT DE SAISON	CREME DESSERT VANILLE		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 23 AU 27 MARS 26, le chef vous propose

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	COLESLAW 		ŒUF DUR MAYONNAISE	
NORMANDIN DE VEAU AU JUS	FRIAND AUX FROMAGES		PILON DE POULET ROTI DE DOMBES DISTRIBUTION 	QUENELLE SAUCE NANTUA 
COURGETTE A L'AIL 	SALSIFIS SAUTE 		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 MAT+CP+CE1

Semaine du 30 AU 3 AVRIL 26, le chef vous propose

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
MACEDOINE MAYONNAISE			SALADE VERTE VINAIGRETTE 	BOL DE RIZ
CORDON BLEU DES DOMBES 	JAMBON BRAISEE 		SAUTE DE PORC DE LA FERME SAUCE DIABLE 	
PATES	BLE TENDRE		EPINARD 	
	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 