



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 CE2 AU COLLEGE

semaine du 23 au 27 fevrier 26 le chef vous propose

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	DUO DE CELERI CAROTTE  PATE CROUTE			SALADE COMPOSEE  SALADE DE RIZ
BOULETTE DE BŒUF  CREPE FROMAGE	GRATIN DE PATES AU JAMBON GRATIN DE PATES AU FROMAGE 		ROTI DE PORC DE LA FERME  FILET DE POISSON MEUNIERE 	FILET DE POISSON SAUCE CITRON
BOULGOUR  gratin de choux fleur 	HARICOTS VERTS 		SEMOULE NAVET BRAISE 	POMME VAPEUR  julienne de legumes
FROMAGE LAITAGE ET YAOURT 			FROMAGE LAITAGE ET YAOURT 	
FRUIT DE SAISON DONUT'S	FRUIT DE SAISON NAPPE CARAMEL		FRUIT DE SAISON COMPOTE 	FRUIT DE SAISON GATEAU AU CHOCOLAT MAISC 
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 CE2 AU COLLEGE

Semaine du 2 AU 6 MARS 26, le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ŒUFS MAYONNAISE ROSETTE CORNICHONS			SALADE VERTE  SALADE DE POIS CHICHE 	
ESCALOPE VIENNOISE MOUSSE DE POISSON	LASAGNE BŒUF MAISON  LASAGNE POISSON MAISON		JAMBON DE LA FERME  NUGGETS DE POISSON 	FILET DE POISSON SAUCE A L'ANETH
CAROTTES PERSILLEE COQUILLETTE	POELEE DE COURGETTES  		PUREE MAISON  CHOU FRAIS BRAISE 	PENNE CHAMPIGNONS FRAIS PERSILLADE
	FROMAGE LAITAGE ET YAOURT 			FROMAGE LAITAGE ET YAOURT 
FRUIT DE SAISON LIEGEOIS	FRUIT DE SAISON ECLAIR VANILLE		FRUIT DE SAISON CLAFOUTI AUX FRUITS MAISON 	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 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 CE2 AU COLLEGE

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
TERRINE  CELERI FRAIS REMOULADE				SURIMI MAYONNAISE CAROTTE RAPEE FRAICHE 
CHIPOLATA DE LA FERME  ŒUF BECHAMEL	QUENELLE NANTUA  FEUILLETE HOT DOG		PAUPIETTE DE SAUMON  BOULETTE D'AGNEAU	RECETTES DE <i>Chefs</i> FILET DE POISSON MEUNIERE
RIZ EPINARDS A LA CREME	PUREE  UBERGINES EN GRATIN 		SEMOULE LEGUMES COUSCOUS 	PETIT POIS  NAVETS BRAISEE
	FROMAGE LAITAGE ET YAOURT 		FROMAGE LAITAGE ET YAOURT 	
FRUIT DE SAISON LIEGEOIS	FRUIT DE SAISON ECLAIR VANILLE		FRUIT DE SAISON GATEAU MAISON 	FRUIT DE SAISON TARTE CHOCOLAT MAISON 
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 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 CE2 AU COLLEGE

Semaine du 16 AU 20 MARS 26, le chef vous propose

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	MACEDOINE MAYONNAISE  SALADE VERTE VINAIGRETTE 			SALADE DE BETTERAVES TERRINE DE poisson
MERGUEZ FILET DE POISSON SAUCE CITRON	GRATIN DE PATES AU JAMBON GRATIN DE PATES AU FROMAGE	 	NUGGETS DES DOMBES  CASSOLETTE DE POISSON 	GRATIN DE PDT AU POISSON  
PDT AU FOUR  HARICOTS VERTS PERSILLADE	BROCOLIS SAUTE		RIZ CHAMPIGNONS FRAIS 	 CAROTTES FRAICHES 
FROMAGE LAITAGE ET YAOURT 			FROMAGE LAITAGE ET YAOURT 	
FRUIT DE SAISON COMPOTE DE POIRE	FRUIT DE SAISON CREME DESSERT VANILLE		FRUIT DE SAISON TARTE AUX POMMES 	FRUIT DE SAISON CAKE AU CHOCOLAT MAISON 
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 CE2 AU COLLEGE

Semaine du 23 AU 27 MARS 26, le chef vous propose

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	SALADE DE RIZ  COLESLAW 		SALADE VERTE A L'EMMENTAL  ŒUF DUR MAYONNAISE	
NORMANDIN DE VEAU AU JUS FILET DE POISSON SAUCE BEURRE BLANC 	BŒUF BRAISE  FRIAND AUX FROMAGES		HAUT DE CUISSE DE POULET ROTI DE DOMBES DISTRIBUTION  TARTE AUX LEGUMES 	QUENELLE SAUCE NANTUA 
BOULGOUR COURGETTES A L'AIL 	POMME VAPEUR  SALSIFIS SAUTE 		PATES CHOU DE BRUXELLES COMPOTÉS 	SEMOULE HARICOTS VERTS AUX OIGNONS
FROMAGE LAITAGE ET YAOURT 				FROMAGE LAITAGE ET YAOURT 
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 



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 



MENU CE2 AU COLLEGE

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
MACEDOINE MAYONNAISE 			TERRINE DE LA FERME	
TABOULE DU CHEF 			SALADE VERTE 	
CORDON BLEU DES DOMBES 	JAMBON BRAISEE		paupiette de veau	BOL DE RIZ 
FILET DE POISSON MEUNIERE	PAUPIETTE DE POISSON 		GRATIN DE POISSON 	
PATES 	BLE TENDRE		BOULGOUR	
GRATIN DE FENOUIL MAISON 	CAROTTES CAMELISEES		EPINARD	
	FROMAGE			
	LAITAGE ET YAOURT 			
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON		FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON
FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUITS ROUGE	FLAN CHOCOLAT 		MARBRE MAISON 	
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio 	Produit frais 