



MENU CE2 AU COLLEGE

SEMAINE DU 01 AU 04 SEPTEMBRE 26 ,le chef vous propose

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	DUO DE CELERI CAROTTE  PATE CROUTE			SALADE COMPOSEE  SALADE DE PATES
BOULETTE DE BŒUF  CREPE FROMAGE	GRATIN DE PATES AU JAMBON GRATIN DE PATES AU FROMAGE 		CHIPOLATA DE LA FERME  FILET DE POISSON MEUNIERE	FILET DE POISSON  PAUPIETTE DE VEAU 
BOULGOUR  gratin de choux fleur 	HARICOTS VERTS 		PUREE NAVET BRAISE 	RIZ  julienne de legumes
FROMAGE LAITAGE ET YAOURT DE LA FERME 			FROMAGE LAITAGE ET YAOURT DE LA FERME 	
FRUIT DE SAISON DONUT'S	FRUIT DE SAISON NAPPE CARAMEL		FRUIT DE SAISON COMPOTE 	FRUIT DE SAISON GATEAU MAISON 
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio 	Produit frais 



MENU CE2 AU COLLEGE

Semaine du 07 au 11 septembre 2026, 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		SAUTE DE PORC DE LA FERME AU CURRY  NUGGETS DE POISSON 	FILET DE POISSON  CHAUSSON BOLOGNAISE
CAROTTES PERSILLEE COQUILLETTE	POEELE DE COURGETTES  		GRATIN DAUPHINOIS MAISON  CHOU FRAIS BRAISE 	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 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 CE2 AU COLLEGE

Semaine du 14 au 18 septembre 26, le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
TERRINE DE CAMPAGNE  CELERI FRAIS REMOULADE				SURIMI MAYONNAISE CAROTTE RAPEE FRAICHE 
MERGUEZ DE LA FERME  ŒUF BECHAMEL	QUENELLE NANTUA  SAUTE DE BŒUF DE LA FERME		PAUPIETTE DE SAUMON  BOULETTE D'AGNEAU	EMINCE DEPOULET KEBAB SAUMON OSEILLE 
RIZ EPINARDS A LA CREME	PUREE  AUBERGINES A L'AIL 		SEMOULE LEGUMES COUSCOUS 	PETIT POIS  CHOUX BRAISEE
	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 GATEAU MAISON 	FRUIT DE SAISON TARTE CITRON MAISON 
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio 	Produit frais 



MENU CE2 AU COLLEGE

Semaine du 21 au 25 septembre 26, le chef vous propose

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	MACEDOINE MAYONNAISE  SALADE VERTE VINAIGRETTE 			SALADE DE BETTERAVES TERRINE DE poisson
WINGS DE POULET FILET DE POISSON SAUCE CITRON	PATES BOLOGNAISE  PATES AUX FRUITS DE MER 		SAUTE DE VOLAILLE DIJONNAISE DES DOMBES  CASSOLETTE DE POISSON 	TORTELLINI RICOTTA EPINARD  TORTELLINI VIANDE 
PDT AU FOUR  HARICOTS VERTS PERSILLADE	BROCOLIS SAUTE		RIZ CHAMPIGNONS FRAIS 	HARICOT VERT  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 VANILLE		FRUIT DE SAISON TARTE AUX POMMES MAISON 	FRUIT DE SAISON CAKE AU CHOCOLAT MAISON 
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio 	Produit frais 



MENU CE2 AU COLLEGE

Semaine du 28 au 02 octobre 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 ANETH	PALERON DE LA FERME  CREPE AUX CHAMPIGNONS		HAUT DE CUISSE DE POULET ROTI  DE DOMBES DISTRIBUTION FEUILLETE FROMAGE 	POISSON MEUNIERE  BŒUF BRAISE DE LA FERME
BOULGOUR COURGETTES A L'AIL 	POMME VAPEUR  SALSIFIS SAUTE 		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 



MENU CE2 AU COLLEGE

Semaine du 5 au 09 octobre 26 le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	SALADE VERTE ET CROUTON  BETTERAVE A LA CIBOULETTE		SALADE DE LENTILLES PATE DE CAMPAGNE	
SAUTE DE VOLAILLE DES DOMBES  QUICHE FROMAGE	GRATIN DE PATES AU JAMBON GRATIN DE PATES AU FROMAGE 		HAUT DE CUISSSE DE POULET DES DOMBES  BLANQUETTE DE POISSON	FILET DE POISSON  CHIPOLATA DE LA FERME 
RIZ  CAROTTES VICHY 	ECRASE DE CHOU FLEUR 		SEMOULE HARICOTS VERTS 	POMME VAPEUR  EPINARD
FROMAGE LAITAGE ET YAOURT DE LA FERME 			FROMAGE LAITAGE ET YAOURT DE LA FERME 	
FRUIT DE SAISON GAUFRE AU SUCRE	FRUIT DE SAISON FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUITS ROUGES		FRUIT DE SAISON FLAN VANILLE MAISON 	FRUIT DE SAISON GATEAU AU CHOCOLAT MAISON 
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio 	Produit frais 



MENU CE2 AU COLLEGE

semaine du 12 au 16 octobre 26 ,le chef vous propose

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ŒUFS MAYONNAISE ROSETTE CORNICHONS			 	SALADE LOLO ROSSA
ESCALOPE VIENNOISE MOUSSE DE POISSON	QUENELLE BECHAMEL  BOULETTES DE BŒUF SAUCE TOMATE		JAMBON BRAISE NUGGETS DE POISSON  	FILET DE POISSON  STEAK HACHE DE VEAU
NAVETS BRAISE COQUILLETTE	POEELE DE COURGETTES  PETIT POIS 		PUREE DE CELERI  RIZ 	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 ECLAIR VANILLE		FRUIT DE SAISON GATEAU MAISON 	FRUIT DE SAISON COMPOTE MAISON 
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio 	Produit frais 