



MENU MAT+CP+CE1

Semaine du 01 AU 04 SEPT 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 		CHIPOLATA DE LA FERME 	FILET DE POISSON 
BOULGOUR 			PUREE	julienne de legumes 
LAITAGE			FROMAGE	
FRUIT DE SAISON	NAPPE CAMEL		COMPOTE 	GATEAU MAISON
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio 	Produit frais 



MENU MAT+CP+CE1

Semaine du 07 AU 11 SEPTEMBRE 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 
carottes persillées	POEELE DE COURGETTE 		GRATIN DAUPHINOIS 	PENNE
	LAITAGE			FROMAGE
LIEGEOIS	FRUIT DE SAISON		CLAFOUTI AUX FRUITS MAISO 	FRUIT DE SAISON 
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio 	Produit frais 



MENU MAT+CP+CE1

Semaine du 14 au 18 septembre 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	POISSON BEURRE BLANC 
EPINARDS A LA CREME	aubergines a l'ail 		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 21 au 25 septembre 26, le chef vous propose

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	MACEDOINE MAYONNAISE 			TERRINE DE POISSON
WINGS DE POULET	PATES BOLOGNAISES 		SAUTE DE VOLAILLE DIJONNAISE DES DE  DOMBES	TORTELLINI RICOTTA EPINARD 
PDT AU FOUR 			CHAMPIGNONS FRAIS 	CAROTTES FRAICHES 
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 28 au 02 octobre 26, le chef vous propose

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	COLESLAW 		ŒUF DUR MAYONNAISE	
NORMANDIN DE VEAU AU JUS	CREPE AUX CHAMPIGNONS		PILON DE POULET ROTI DE DOMBES DISTRIBUTION 	POISSON MEUNIERE 
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 5 au 09 octobre 26 le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	SALADE VERTE ET CROUTONS 		SALADE DE LENTILLES 	
SAUTE DE VOLAILLE DES DOMBES	GRATIN DE PATES AU FROMAGE 		HAUT DE CUISSE DE POULET DES DOMBES 	FILET DE POISSON 
CAROTTES VICHY 	ECRASE DE CHOU FLEUR 		HARICOTS VERTS	POMME VAPEUR 
LAITAGE				
GAUFRE AU SUCRE	FROMAGE BLANC FRUIT ROUGE		FLAN VANILLE MAISON 	FRUIT DE SAISON
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio 	Produit frais 



MENU MAT+CP+CE1

Semaine du 12 AU 16 OCTOBRE 26, le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
œufs mayonnaise				SALADE LOLO ROSSA
escalope viennoise	QUENELLES BECHAMEL		JAMBON BRAISE	POISSON SAUCE ECHALOTTE
navets braisés	PETIT POIS		PUREE DE CELERI	PENNE
	LAITAGE			FROMAGE
LIEGEOIS	FRUIT DE SAISON		GATEAU MAISON	FRUIT DE SAISON
Produit locaux	Le produit maison	La selection du chef	Produit Bio	Produit frais