MENU MAT CP

Semaine du 2 AU 6 novembre le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	SALADE VERTE A L'EMMENTAL			CHOU ROUGE FRAIS RAPE
SAUCISSE DE FRANCKFORT	QUENELLES SAUCE NANTUA		SAUTE DE PORC DE LA FERME	FILET DE POISSON
FLAGEOLETS	FONDUE DE POIREAUX		PATES	POMME VAPEUR
LAITAGE			FROMAGE	
FRUIT DE SAISON	CREME DESSERT AU CARAMEL		MOUSSE AU CHOCOLAT 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 novembre 2026, le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	SALADE VERTE ET CROUTON		ENDIVES A LA MIMOLETTE	
NUGGETS DE POISSON	GRATIN DE PATES AU JAMBON	FERIE	EMINCE DE VOLAILLE DE DOMBES DISTRIBUTION	FILET DE POISSON
GRATIN DAUPHINOIS	CAROTTES		BLETTE TOMATEE	PENNE
LAITAGE				FROMAGE
FRUIT DE SAISON	LIEGEOIS		GATEAU DE SEMOULE MAISON	FLAN PATISSIER MAISON
Produit locaux	**Le produit maison**	**La selection du chef**	**Produit Bio**	**Produit frais**

MENU MAT+CP+CE1

Semaine du 16 AU 20 novembre, le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SALADE DE PATES MAISON				
CREPE AU FROMAGE	CHIPOLATA DE LA FERME		POISSON MEUNIERE	PAUPIETTE DE DINDE
EPINARDS A LA CREME	POTIRON FRAIS RÔTI AU FOUR		SEMOULE	PATATOES
	FROMAGE		LAITAGE	FROMAGE
LIEGEOIS	FRUIT DE SAISON		POMME AU FOUR MAISON	FRUIT
Produit locaux	**Le produit maison**	**La selection du chef**	**Produit Bio**	**Produit frais**

MENU MAT+CP+CE1

Semaine du 23 AU 27 novembre, le chef vous propose

PRESENTATION DE MARIE	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
PRESENTATION DE MARIE	CAROTTES RÂPEES FRAICHES CIBOULETTE			MOUSSE DE CANARD
	PATES BOLOGNAISES		QUENELLES NATURE SAUCE AURORE	FILET DE POISSON FRAIS SELON ARRIVAGE
pas de repas			CHAMPIGNONS FRAIS	LENTILLES AU JUS
			YAOURT	
	POIRE AU SIROP SAUCE CHOCOLAT		TARTE AUX POMMES MAISON	FRUIT DE SAISON
Produit locaux	**Le produit maison**	**La selection du chef**	**Produit Bio**	**Produit frais**

MENU MAT+CP+CE1

Semaine du 1 AU 5 décembre, le chef vous propose

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	COLESLAW		ŒUF DUR MAYONNAISE	
CORDON BLEU	CREPE AUX CHAMPIGNONS		HAUT DE CUISSE DE POULET ROTI DE DOMBES DISTRIBUTION	POISSON FRAIS SELON ARRIVAGE
GRATIN DE COURGE MAISON	GRATIN DE CHOU FLEUR MAISON		PATES	HARICOTS VERTS AUX OIGNONS
LAITAGE				FROMAGE
BEIGNET AUX FRAMBOISES	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 7 AU 11 décembre, le chef vous propose

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
MACEDOINE MAYONNAISE			SALADE VERTE VINAIGRETTE	
PALETTE DE PORC DE LA FERME SAUCE DIABLE	PIZZA		CORDON BLEU FRAIS DE DOMBES DISTRIBUTION	FILET DE POISSON FRAIS SELON ARRIVAGE
PATES	CAROTTES		GRATIN DE POIREAUX MAISON	POMMES DE TERRE AU FOUR
	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 MAT+CP+CE1

Semaine du 14 AU 18 décembre, le chef vous propose

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SALADE DE PATES MAISON			MOUSSON DE CANARD	
PILONS DE POULET DE DOMBES DISTRIBUTION	MERGUEZ		SAUTE DE VOLAILLE A LA CREME	FILET DE POISSON FRAIS SELON ARRIVAGE
POTIRON FRAIS AU FOUR	SEMOULE AUX LEGUMES COUSCOUS		GRATIN DAUPHINOIS	FARFALLE
	FROMAGE			LAITAGE
COMPOTE POMME POIRE	CREME AUX ŒUFS MAISON		BUCHE	FRUIT DE SAISON
Produit locaux	**Le produit maison**	**La selection du chef**	**Produit Bio**	**Produit frais**