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 CE2 AU COLLEGE

Semaine du 2 AU 6 novembre le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	SALADE VERTE A L'EMMENTAL PATE CROUTE			CHOU ROUGE FRAIS RAPE TABOULE
PAUPIETTE DE SAUMON SAUCISSES DE FRANCKFORT	WINGS DE POULET QUENELLES NATURE SAUCE NANTUA		SAUTE DE PORC DE LA FERME FILET DE POISSON MEUNIERE	FILET DE POISSON HAUT DE CUISSE DE POULET DE DOMBES DISTRIBUTION
FLAGEOLETS CAROTTES FRAICHES VICHY	RIZ FONDUE DE POIREAUX		PATES GRATIN DE COURGE MAISON	POMME VAPEUR HARICOTS VERTS
FROMAGE LAITAGE ET YAOURT DE LA FERME			FROMAGE LAITAGE ET YAOURT DE LA FERME	
FRUIT DE SAISON DONUT'S	FRUIT DE SAISON CREME DESSERT AU CARAMEL		FRUIT DE SAISON MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON	FRUIT DE SAISON GATEAU AU YAOURT MAISON

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 CE2 AU COLLEGE

Semaine du 09 AU 13 NOVEMBRE, le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	SALADE VERTE ET CROUTON SALADE DE LENTILLES		ENDIVES A LA MIMOLETTE SALADE DE POIS CHICHE	
BOURGUIGNON DE LA FERME NUGGETS DE POISSON	GRATIN DE PATES AU FROMAGE GRATIN DE PATES AU JAMBON		EMINCE DE VOLAILLE DE DOMBES DISTRIBUTION GRATIN DE POISSON MAISON	FILET DE POISSON ESCALOPE DE DINDE VIENNOISE
GRATIN DAUPHINOIS MAISON CHOU FRAIS BRAISE	CAROTTES		RIZ BLETTE TOMATEE	PENNE CHAMPIGNONS FRAIS PERSILLADE
FROMAGE LAITAGE ET YAOURT DE LA FERME				FROMAGE LAITAGE ET YAOURT DE LA FERME
FRUIT DE SAISON COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP	FRUIT DE SAISON LIEGEOIS		FRUIT DE SAISON GATEAU DE SEMOULE MAISON	FRUIT DE SAISON 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 CE2 AU COLLEGE

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SALADE DE PATES MAION CELERI REMOULADE				
STEACK HACHE DE VEAU CREPE AU FROMAGE	CHIPOLATA DE LA FERME FILET DE POISSON A L'ANEHT		ESCALOPE DE VOLAILLE DE DOMBES DISTRIBUTION A LA CREME POISSON MEUNIERE	PAUPIETTE DE DINDE FILET DE POISSON SAUCE CITRON
BLE TENDRE EPINARDS A LA CREME	RIZ POTIRON FRAIS RÔTI AU FOUR		SEMOULE NAVET FRAIS RÔTIS	PATATOES HRICOT VERT
	FROMAGE LAITAGE ET YAOURT DE LA FERME		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 POMME AU FOUR MAISON	FRUIT DE SAISON MOUSSE COCO

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 CE2 AU COLLEGE

Semaine du 23 AU 28 novembre, le chef vous propose

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	RILLETTE DE THON MAISON SALADE VERTE VINAIGRETTE			SALADE DE BETTERAVES MOUSSE DE CANARD
PAUPIETTE DE DINDE AU JUS FILET DE POISSON SAUCE CITRON	PATES BOLOGNAISE PATES AUX FRUITS DE MER		BOULETTE DE VOLAILLE SAUCE CHAMPIGNONS QUENELLES NATURE SAUCE AURORE	FILET DE POISSON FRAIS SELON ARRIVAGE NUGGETS DE VOLAILLE DE DOMBES DISTRIBUTION
POTATOES AU FOUR HARICOTS VERTS PERSILLADE	BROCOLIS SAUTE		RIZ CHAMPIGNONS FRAIS	LENTILLES AU JUS CAROTTES FRAICHES
FROMAGE LAITAGE ET YAOURT DE LA FERME			FROMAGE LAITAGE ET YAOURT DE LA FERME	
FRUIT DE SAISON MOUSSE COCO	FRUIT DE SAISON POIRE AU SIROP SAUCE CHOCOLAT		FRUIT DE SAISON TARTE AUX POMMES MAISON	FRUIT DE SAISON CAKE AU CITRON MAISON
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 CE2 AU COLLEGE

Semaine du 30 AU 4 décembre, le chef vous propose

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	SALADE DE RIZ COLESLAW		SALADE D'ENDIVE AU BLEU ŒUF DUR MAYONNAISE	
CORDON BLEU FILET DE POISSON SAUCE BEURRE BLANC	SAUCISSON A CUIRE DE LA FERME CREPE AUX CHAMPIGNONS		HAUT DE CUISSE DE POULET ROTI DE DOMBES DISTRIBUTION QUENELLE SAUCE NANTUA	POISSON FRAIS SELON ARRIVAGE TORTELINI AU BŒUF SAUCE TOMATE
BOULGOUR GRATIN DE COURGE MAISON	POMME VAPEUR GRATIN DE CHOU FLEUR MAISON		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 AUX FRAMBOISES	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 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 CE2 AU COLLEGE

Semaine du 7AU 11 décembre, le chef vous propose

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
MACEDOINE MAYONNAISE TABOULE DU CHEF			TERRINE DE LA FERME SALADE VERTE VINAIGRETTE	
PALETTE DE PORC SAUCE MOUTARDE FILET DE POISSON MEUNIERE	PIZZA JAMBON PIZZA AU FROMAGE		CORDON BLEU FRAIS DE DOMBES DISTRIBUTION CREPE FROMAGE	FILET DE POISSON FRAIS SELON ARRIVAGE JAMBON GRILL
PATES GRATIN DE FENOUIL MAISON	BLE TENDRE CAROTTES AUX OIGNONS CARAMELISEES		RIZ GRATIN DE POIREAUX MAISON	POMMES DE TERRE AU FOUR JULIENNE DE LEGUMES
	FROMAGE LAITAGE OU YAOURT DE LA FERME			FROMAGE LAITAGE OU YAOURT DE LA FERME
FRUIT DE SAISON FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUITS ROUGES	FRUIT DE SAISON FLAN VANILLE MAISON		FRUIT DE SAISON MARBRE MAISON	FRUIT DE SAISON CREPE AU CHOCOLAT

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**

MENU CE2 AU COLLEGE

Semaine du 14 AU 18 décembre, le chef vous propose

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SALADE DE PATES MAISON CELERI REMOULADE			***MOUSSON DE CANARD***	
PILONS DE POULET DE DOMBES DISTRIBUTION FILET DE POISSON EN PERSILLADE	MERGUEZ CASSOLETTE DE MOULES SAUCE POULETTE		***SAUTE DE VOLAILLE A LA CREME*** ***ET CHAMPIGNON***	FILET DE POISSON FRAIS SELON ARRIVAGE ESCALOPE DE VOLAILLE VIENNOISE
LENTILLES POTIRON FRAIS AU FOUR	SEMOULE COUSCOUS LEGUMES A COUSCOUS		***GRATIN DAUPHINOIS*** ***HARICOT VERT***	FARFALLE FLAN DE LEGUMES
	FROMAGE LAITAGE ET YAOURT DE LA FERME		***NOEL***	FROMAGE LAITAGE ET YAOURT DE LA FERME
FRUIT DE SAISON COMPOTE POMME POIRE	FRUIT DE SAISON CREME AUX ŒUFS MAISON		***CLEMENTINE*** ***BUCHE***	FRUIT DE SAISON LIEGEOIS

Produit locaux **Le produit maison** **La selection du chef** **Produit Bio** **Produit frais**