
























MENU CE2 AU COLLEGE

Semaine du 7 au 11 OCTOBRE, le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	SALADE VERTE VINAIGRETTE ET CROUTONS  BETTERAVES A LA CIBOULETTE		SALADE DE LENTILLES  TERRINE DE LA FERME 	
SAUTE DE VOLAILLE DOMBES DISTRIBUTION  FILET DE POISSON MEUNIERE	ROTI DE PORC DE LA FERME SAUCE MOUTARDE  GRATIN DE PÂTES AU FROMAGE 		HAUT DE CUISSE DE POULET DE DOMBES DISTRIBUTION  BLANQUETTE DE POISSON	POISSON FRAIS SELON ARRIVAGE  CHIPOLATA DE LA FERME 
RIZ CAROTTES FRAÎCHES VICHY 	ECRASE DE CHOU FLEUR  PÂTES		HARICOTS VERTS SEMOULE	PUREE DE POMMES DE TERRE MAISON  FONDUE DE POIREAUX 
FROMAGE LAITAGE ET YAOURT DE LA FERME 				FROMAGE LAITAGE ET YAOURT DE LA FERME 
FRUIT DE SAISON GATEAU MOELLEUX AUX POIRES MAISON 	FRUIT DE SAISON FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUITS ROUGES		FRUIT DE SAISON FLAN A LA VANILLE MAISON 	FRUIT DE SAISON GAUFRE AU SUCRE
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef	Produit Bio 	Produit frais 

Veuillez noter que les menus peuvent être modifiés en fonction de la disponibilité des produits et des conditions de livraison. Merci de votre compréhension