


















MENU CE2 AU COLLEGE






















Semaine du 18 au 22 novembre, le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI ANIMATION ALSACE
SALADE DE PATES MAION  CELERI REMOULADE				FLAMMEKUECHE SALADE DE CHICON  (ENDIVES) A L'EMMENTAL
BLANQUETTE DE VEAU CHAROLAIS  CREPE AU FROMAGE	SAUTE DE PORC DE LA FERME AUX OLIVES  PILONS DE POULET FACON TEX MEX			CHOUCROUTE DE LA MER  CERVELAS ALSACIEN
BLE TENDRE EPINARDS A LA CREME	RIZ  POTIRON FRAIS RÔTI AU FOUR 			POMME VAPEUR  CHOU DE CHOUCROUTE
	FROMAGE LAITAGE ET YAOURT DE LA FERME 			
FRUIT DE SAISON LIÉGEOIS	FRUIT DE SAISON ECLAIR AU CHOCOLAT			FRUIT DE SAISON GATEAU AU FROMAGE BLANC ALSACIEN MAISON 
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio 	Produit frais 



MENU CE2 AU COLLEGE






















Semaine du 25 au 29 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 		PALERON DE BŒUF CHAROLAIS  QUENELLES NATURE SAUCE AUREORE 	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 CE2 AU COLLEGE

































Semaine du 2 au 6 décembre, le chef vous propose

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	SALADE DE RIZ  COLESLAW 		SALADE D'ENDIVE AU BLEU  CŒUF DUR MAYONNAISE	
NORMANDIN DE VEAU AU JUS FILET DE POISSON SAUCE BEURRE BLANC 	SAUCISSON A CUIRE DE LA FERME  CREPE AUX CHAMPIGNONS		HAUT DE CUISSE DE POULET ROTI DE DOMBES DISTRIBUTION  ROTI DE VEAU FARCIS DE LA FERME 	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 CE2 AU COLLEGE

















Semaine du 9 au 13 décembre, le chef vous propose

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
MACEDOINE MAYONNAISE TABOULE DU CHEF 			TERRINE DE LA FERME  SALADE VERTE VINAIGRETTE 	
ROTI DE PORC DE LA FERME  SAUCE DIABLE  FILET DE POISSON MEUNIERE	SAUTE DE VOLAILLE DE DOMBES  DISTRIBUTION  PIZZA AU FROMAGE		CORDON BLEU FRAIS  DE DOMBES DISTRIBUTION  NAVARIN D'AGNEAU  DE LA FERME 	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 CE2 AU COLLEGE

Semaine du 16 au 20 décembre, le chef vous propose

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SALADE DE PATES MAISON  CELERI REMOULADE 			PATE CROUTE SALADE DE HARICOTS VERTS 	
PILONS DE POULET DE DOMBES DISTRIBUTION  FILET DE POISSON EN PERSILLADE	MERGUEZ CASSOLETTE DE MOULES SAUCE POULET 		ROUGAIL DE SAUCISSE DE LA FERME  SAUTE DE VEAU DE LA FERME MARENGO 	
LENTILLES  POTIRON FRAIS AU FOUR 	SEMOULE COUSCOUS LEGUMES A COUSCOUS		RIZ EPINARDS	
	FROMAGE LAITAGE ET YAOURT DE LA FERME 			
FRUIT DE SAISON COMPOTE POMME POIRE	FRUIT DE SAISON CREME AUX ŒUFS MAISON 		FRUIT DE SAISON TARTE AU CITRON MAISON 	
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio 	Produit frais 